Dicembre 2011 € 4,50 IT

LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

Apparecchiare per le feste

Posti tavola per ogni budget

Centritavola da fare in casa

PRANZO DI NATALE

78 ricette da scegliere

19 dolci alla portata di tutti

Semifreddo di cioccolato con frutti di bosco e pistacchi cristallizzati a pag. 124

...E UN BUFFET A CAPODANNO

9 assaggi gustosi da condividere con gli amici

www.lacucinaitaliana.it

ITALIA € 4,50 - AUSTRIA € 8,80 - BELGIO € 7,30 - FRANCIA € 10,00 - GERMANIA € 9,00 - OLANDA € 7,30 - PORTOGALLO € 7,25 - LUX € 6,90 - PRINC. DI MONACO/CORSICA € 10,00 - SLOVENIA € 8,30 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,10 - SVIZZERA CHF 9,90 - U.K. GBP 7,50

Il direttore nel suo brodo

"È sempre un piacere tornare a cucinare da voi", mi dice Moreno Cedroni mentre prepara sei piatti realizzati apposta per *La Cucina Italiana* e l'Associazione italiana per la ricerca sul cancro (non perdetevi quindi il numero di febbraio dove saranno pubblicate). Il pluridecorato chef di Senigallia era venuto per la prima volta nella nostra cucina nel novembre del 1995. Il titolo della rubrica era "Saranno famosi". Non ci eravamo sbagliati.

Racconto questo pezzettino della nostra "normale" vita di redazione per farvi partecipi del nostro lavoro. Il mio compito, come quello di ogni altro direttore, è quello di armonizzare le richieste di tutti i lettori (e non sapete quante sono e, soprattutto, quanto sono diverse tra loro...), interpretarle e tradurle nella rivista ogni mese. I nostri chef e tutta la redazione sono i garanti della precisione e della qualità delle nostre ricette. Io mi faccio carico volentieri (perché in qualche modo lo sono davvero) di rappresentare lettrici e lettori nel momento in cui decidono di armarsi di grembiule e padelle ed entrare nel cuore della loro casa, la cucina.

E allora divento pignolo: "Qui non è abbastanza chiaro... qui dobbiamo dare un'alternativa di ingrediente... la foto è troppo scura, non si vede bene il cibo nel piatto...". Normale dialettica all'interno di una rivista. La nostra però è blasonata e viene da lontano. I suoi lettori, cioè tutti voi, sono esigenti e dotati di una certa severità: se sbagliamo vi scatenate con e-mail e lettere, se una ricetta è particolarmente buona ci coprite di complimenti e questo ci fa ovviamente piacere.

Insomma, costruire al meglio *La Cucina Italiana*, mese dopo mese, è un lavoro complesso che ci dà molte soddisfazioni. Come nel caso di questo speciale Natale che avete tra le vostre mani. Molto bello – lasciatemelo dire con orgoglio e un po' di presunzione – e soprattutto utile per rendere memorabile, in casa vostra, la festa più festosa dell'anno. E dato che "chi si loda si imbroda" rimango in argomento e vado subito a controllare che la ricetta del brodo sia sufficientemente chiara.

Buona cucina e buone feste a tutti!

Paolo Cavaglione

illustrazione Karin Kellner/2DM

Ci piacciono tutti i vostri commenti: scrivete a cucina@quadratum.it o in Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

La Cucina Italiana

Direttore responsabile
Paolo Cavaglione
Vicedirettore
Paolo Paci - ppaci@quadratum.it
Redazione
Emma Costa (caposervizio) - ecosta@quadratum.it
Maria Vittoria Dalla Cia - vdallacia@quadratum.it
Laura Forti - lforti@quadratum.it
Angela Odone - aodone@quadratum.it
Cristina Poretti - cporetti@quadratum.it
Ufficio grafico
Rita Orlandi (responsabile) - rorlandi@quadratum.it
Sara Di Molfetta - sdimolfetta@quadratum.it
Photo Editor
Elena Villa - evilla@quadratum.it
Cucina sperimentale
Joëlle Néderlants - jnederlants@quadratum.it
Chef: Fabio Barbaglini, Sergio Barzetti, Davide Novati, Davide Oldani, Walter Pedrazzi (consulenza gastronomica), Raffaele Rignanese
Segreteria di redazione - cucina@quadratum.it
Claudia Bertolotti - cbertolotti@quadratum.it
Carmela Gabriele - cgabriele@quadratum.it
Unità Organizzativa Redazionale di Editrice Quadratum
Cristina Berbenni, Patrizia Cazzola, Beppe Ceccato, Cristina Chiodi, Francesco Sangalli

Progetto creativo
SM Associati - www.sm-work.com
Art Direction
Davies Costacurta e Marco Velardi
Grafica
Pietro Malacarne (SM Associati)

Hanno collaborato
Luigi Caricato, Cristina Dal Ben, Giorgio Donegani, Thibaud Herem, Sachiko Ito, Karin Kellner/2DM, Nicola Lecca, Luca Malavasi, Cristina Mercaldo, Marzia Nicolini, Lisa Nizzo, Vanessa Pisk, Stanislao Porzio, Beatrice Prada, Massimiliano Rella, Emily Robertson, Maurizio Santin, Studio Diwa (revisione testi), Alice Tait, Annamaria Testa, Cristina Turati, Giuseppe Vaccarini (abbinamenti vino/acqua/ricette)
Per le foto
Cesare Chimenti, Corbis, Cuboimages, Elena Datrino, Sonia Fedrizzi, Getty Images, Istockphoto, Riccardo Lettieri, Daniela Lira, Eros Damiano Mauroner, Milestone Media, Francesca Moscheni, Francesco Neri, Olycom, Beatrice Prada, Realy Easy Star, Ludovica Sagramoso Sacchetti, Jürg Schmid, Alvise Silenzi, Sime, Sintesi, Mario Spreafico, Studio Fuoco, Roberto Vaccai, Conny Van Kasteel, Webphoto, Zerozero, Luigi Zoner

Direzione editoriale
Paolo Cavaglione
Consulenza editoriale
Paola Ricas
Product manager
Giovanna Resta Pallavicino

N. 12 - Dicembre 2011
Rivista mensile - Anno 82°

IN COPERTINA
Foto di Francesca Moscheni
Ricetta di Fabio Barbaglini

PIÙ GUSTO
AD OGNI GUSTO.

www.ponti.com

sommario dicembre 2011

206
Scegliere e servire lo Champagne: il rito più spumeggiante

141
Buffet di Capodanno

193
I centritavola che riscaldano

210
Italia, 25 dicembre: 10 mete dove tornare bambini

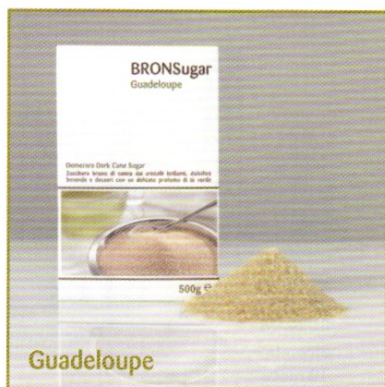
114
Pranzo di Natale

129
La festa più dolce

illustrazioni Karin Kellner/2DM, Thibaud Hérem

D&C dichiara l'origine degli zuccheri di canna: nasce la gamma BRONSugar Origins.

Cinque zuccheri che si distinguono per le caratteristiche del suolo e le condizioni climatiche in cui nasce e cresce la canna da zucchero. I processi produttivi legati alle tradizioni storiche dei singoli luoghi di provenienza sono descritti sulle confezioni.

Ogni prodotto della gamma ha uno specifico aroma, colore e granulometria ed è ideale per varie occasioni di consumo. Sei esotiche tappe di un viaggio nella dolcezza, per sei zuccheri di origine dichiarata: Ile de la Rèunion, Mauritius, Brasile, Malawi, Guadeloupe, Swaziland.

Guarda le video ricette de La Cucina Italiana con gli zuccheri BRONSugar su **bronsugar.com**

BRONSugar
Tropical Island

BRONSugar vi guida alla scoperta delle migliori qualità di zucchero di canna provenienti da ogni angolo del mondo.

BRONSugar
Tropical Island

Uno zucchero di canna bruno di qualità Demerara proveniente da Ile de la Réunion nell'Oceano Indiano.

I suoi cristalli regolari e color crema hanno un aroma intenso. BRONSugar Tropical Island ha una ridotta granulometria ed è particolarmente solubile.

È ideale per dolcificare tutte le bevande calde o fredde, e si sposa alla perfezione con l'aroma del caffè.

BRONSugar: lo specialista dello zucchero di canna

E' un prodotto

6 menu per dicembre

Per i palati esigenti e per chi fa i primi passi in cucina, per gli amanti del pesce e per chi invece non vuole la carne: ecco i migliori abbinamenti studiati dalla redazione, speciali per le feste

VIGILIA AL PROFUMO DI MARE

NATALE CON I CLASSICI

BELLA FIGURA IN POCHE MOSSE

SAN SILVESTRO IN TAVOLA

PIACERI VEGETARIANI

SCELTE DA GOURMET

51
RICETTE SENZA GLUTINE E VEGETARIANE

L'indice dello chef

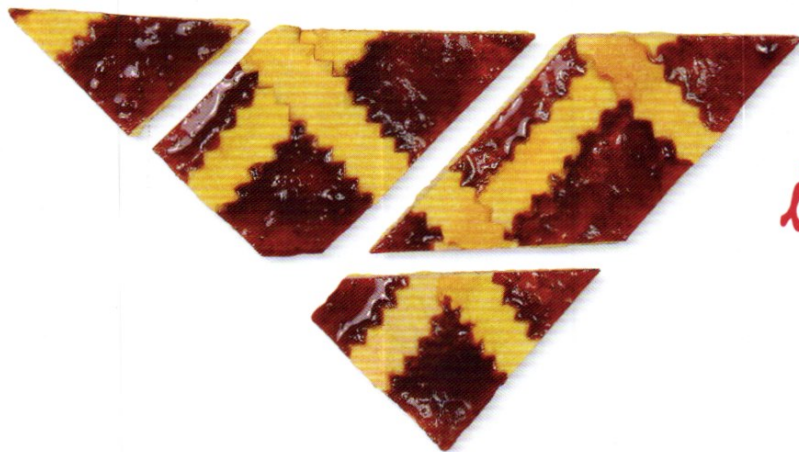
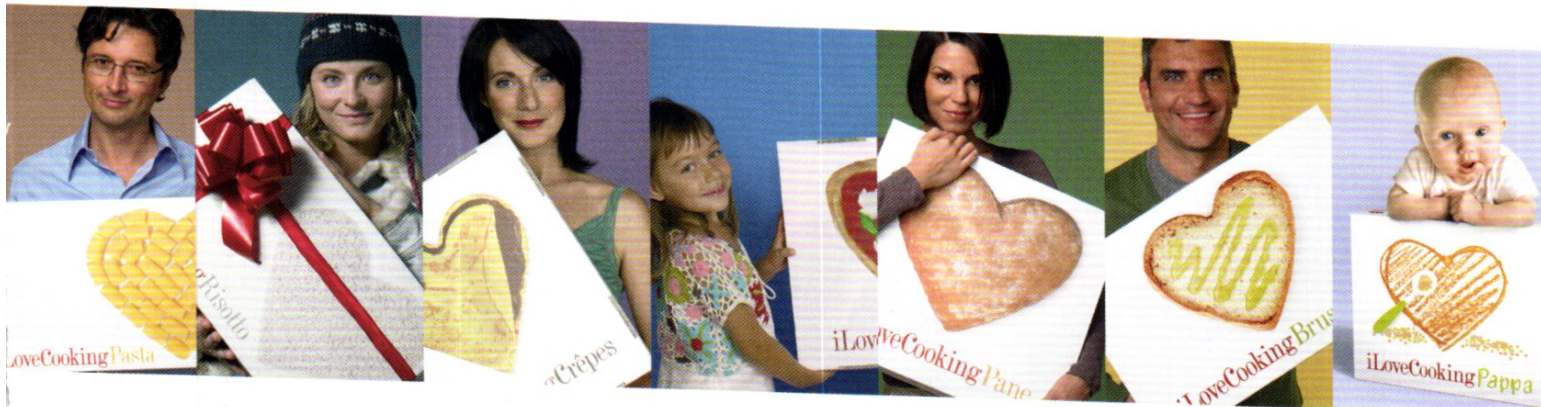
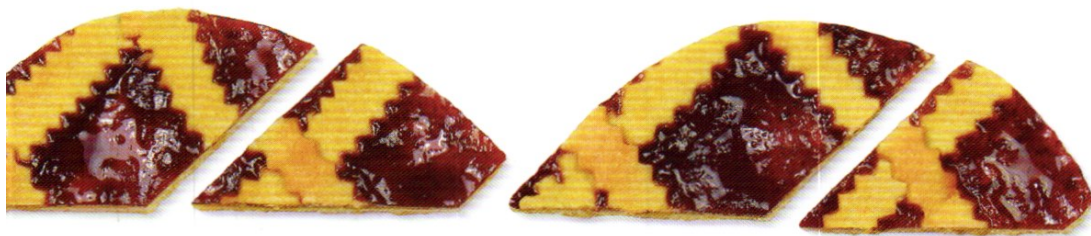
Ogni piatto è realizzato nella cucina di redazione, senza alcun artificio, come se fosse fatto a casa. E dopo lo scatto fotografico viene sempre assaggiato

SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO	Impegno	Tempo	Oggi per domani	Riposo	Pagina
Arrosto di anatra e foie gras con salsa di zucca	ooo	3 ore			102
Cappone ripieno al mandarino ◖	oo	2 ore e 10'		30'	99
Cervo con patate al tartufo	o	50'		12 ore	96
Coniglio brasato alla senape	o	1 ora e 20'		1 ora	60
Cotechino in crosta con salsa di patate	o	3 ore	●		149
Fagottini di verza con zucca, formaggio e uovo affogato ▼ ◖	oo	1 ora			99
Filetto di manzo e foie gras con creste di gallo ◖	o	50'			101
Galletto speziato con insalata di arance e finocchio ◖	oo	45'			159
Medaglioni di maiale in agrodolce ◖	o	20'			56
Pasticcio alle tre carni	ooo	2 ore e 15'			96
Petto d'anatra alla "catalana" ◖	o	50'			143
Stinco di vitello al forno con topinambur e castagne ◖	oo	5 ore			124
Zampone alla modenese	o	5 ore e 15'		12 ore	153

VERDURE	Impegno	Tempo	Oggi per domani	Riposo	Pagina
Clafoutis di verdure ▼	o	30'			56
Fritto di verdure con maionese verde ▼	o	1 ora			88
Indivia riccia impanata con mostarda di cipolla rossa ▼	oo	1 ora e 10'	●	12 ore	94
Insalata con salsa di yogurt ▼ ◖	o	40'			91
Insalata d'inverno ▼	o	30'			145
Piccolo pasticcio vegetariano con lenticchie ▼ ◖	o	1 ora e 30'			88
Torta di pasta lievitata con carciofi e trevisana ▼	oo	1 ora e 20'		2 ore	93
Tortino di patate viola, zucca e bottarga ◖	oo	2 ore		24 ore	124
Umido di verdure invernali ▼ ◖	o	1 ora			91

DOLCI & BEVANDE	Impegno	Tempo	Oggi per domani	Riposo	Pagina
Aspic di frutti di bosco allo Champagne	o	50'		3 ore	160
Baci con crema di mascarpone e cioccolato ▼	oo	1 ora		2 ore	107
Cake alla frutta candita natalizia ▼	o	1 ora e 40'			136
Chantilly bruna e torrone ▼	o	30'			136
Dacquoise alle mandorle e nocciole	ooo	1 ora e 40'	●	24 ore	134
Dolce freddo di pere con salsa al cioccolato	o	1 ora e 20'		3 ore	104
Fonduta di cioccolato e brownies ▼	oo	1 ora e 30'			137
Gelato di riso in cialda di mandorle ▼	oo	1 ora			107
Jule Risengrød, il budino di Natale ▼ ◖	o	1 ora e 10'			155
La rivisitazione del pan pepato ▼	ooo	1 ora e 30'			132
Meringata d'inverno ▼	ooo	5 ore e 30'	●	3 ore	134
Mousse di yogurt con salsa di albicocche ▼ ◖	o	30'		6-8 ore	60
Sacher calabrese ▼	ooo	1 ora e 40'		3 ore	132
Semifreddi di cioccolato con frutti di bosco ▼ ◖	oo	50'		5 ore	124
Soufflé glacé di castagne nel guscio di pandoro ▼	ooo	1 ora		8 ore	109
Stella di nocciole e cacao ▼	oo	1 ora e 30'			104
Toast francese di pandoro con frutta fresca ▼	o	20'			137
Torta di lenticchie e cioccolato con tisana al mandarino ▼ ◖	o	1 ora e 20'			58
Torta lievitata ai kumquat ▼	ooo	2 giorni			110

LEGENDA

Impegno	Ricette speciali
o FACILE	◖ Senza glutine
oo MEDIO	▼ Vegetariane
ooo PER ESPERTI	

i love Cooking, regali per passione

Novità Natale 2011

iLoveCooking è un'idea Ballarini dedicata a chi cerca stimoli, conoscenze e suggestioni per cucinare con passione. Una linea di set gastronomici a tema, racchiusi in prestigiose scatole regalo, realizzata con la collaborazione di ricercate aziende della tradizione culinaria italiana.

Ballarini 1889, Riso Gallo 1856, Voiello 1879, Mutti 1899, La Cucina Italiana 1929, Ferrero 1946, Molino di Vigevano 1936, Olio Carli 1911, Plasmon 1902, Rigoni di Asiago 1922: insieme offrono i 1041 anni della loro esperienza per un prodotto che racconta una importante storia per la cucina e la mette nelle mani di tutti, affinché tutti ne siano protagonisti.

Ballarini Paolo & Figli SpA . Via Risorgimento, 3 . 46017 Rivarolo Mantovano (MN) . tel. +39 0376 9901 . www.ballarini.it

ceppo coltelli AZZA, con 6 coltelli

le idee dicembre 2011

La piccola capitale italiana dei cupcake è Milano, dove sono nate alcune boutique di dolci American style. L'ultima aperta è Cupcake Couture, delizioso (in tutti i sensi) negozietto in via De Amicis 7, che ha preparato per noi questi cupcake in abito natalizio. Se invece volete imparare a farli in casa, partecipate al corso sui cupcake della la nostra scuola di cucina.
www.cupcakecouturemilano.com
www.scuolacucinaitaliana.com

I cupcake, da infornare in singole tazze (oggi in pirottini di carta o alluminio), sono presenti nei ricettari americani fin dal '700. Sempre negli States, a New York, hanno avuto un grande revival, grazie a Heather White e Lori Joyce. "Perché i cupcake?", dicono. "Perché ogni giorno è festa". E anche in Italia fioriscono i siti dedicati.
www.cupcakesonline.com
letortine.blogspot.com

DECORARE, DOLCE PASSIONE!

L'alternativa è la pasticceria sotto casa. Ma a Natale, quando si ha più tempo per cucinare e i bambini vogliono essere coinvolti, i dolci è bello farli da sé. Dandogli anche forme classiche e divertenti, con gli stampini in silicone che oggi offrono mille variazioni sul tema (in alto, lo stampo My Christmas Cookies di Silikomart, per biscotti a forma di abete, Babbo Natale e regali, 17 euro). Per guarnizioni più impegnative, lasciatevi guidare da Mich Turner, fondatrice della Little Venice Cake Company, che spiega le sue tecniche in *Torte da Maestro*, guida alle decorazioni perfette (Bibliotheca Culinaria, 49 euro).
www.silikomart.com www.bibliothecaculinaria.it

foto Riccardo Lettieri

DECORI DI NATALE

Una foresta di design

Dietro alla poesia degli abeti di Linea Sette c'è tanta tecnica. L'azienda di Marostica lavora il gres porcellanato secondo due linee guida: eccellenza artigianale e design contemporaneo. Sono gli stessi designer a seguire la produzione delle opere, dai materiali (argille miste, ossidi metallici, sabbie silicee) alla cottura a 1200 gradi. Poi viene la poesia. Alle sculture di Angelo Spagnolo basta un semplice segno grafico per richiamare la purezza della neve e la magia dell'inverno. Quattro misure (da 16 a 32 cm di altezza), prezzo a partire da 34 euro.
www.lineasette.com

FOTO DA MANGIARE

Ha iniziato a fotografare 25 anni fa "per la luce", secondo l'insegnamento del grande fotografo Édouard Boubat. Ma è spinta anche dall'amore per l'ordine e la bellezza. Francesca Moscheni oggi è una delle migliori fotografe di food italiane: suo è il servizio "Pranzo di Natale", che trovate a pag. 114. Ora viene premiata al Foodphoto Festival di Tarragona, unica italiana, per i suoi ritratti di grandi chef, da Andrea Berton a Davide Scabin, e delle loro preparazioni.
www.foodphotofestival.org

L'ENO-AGENDA

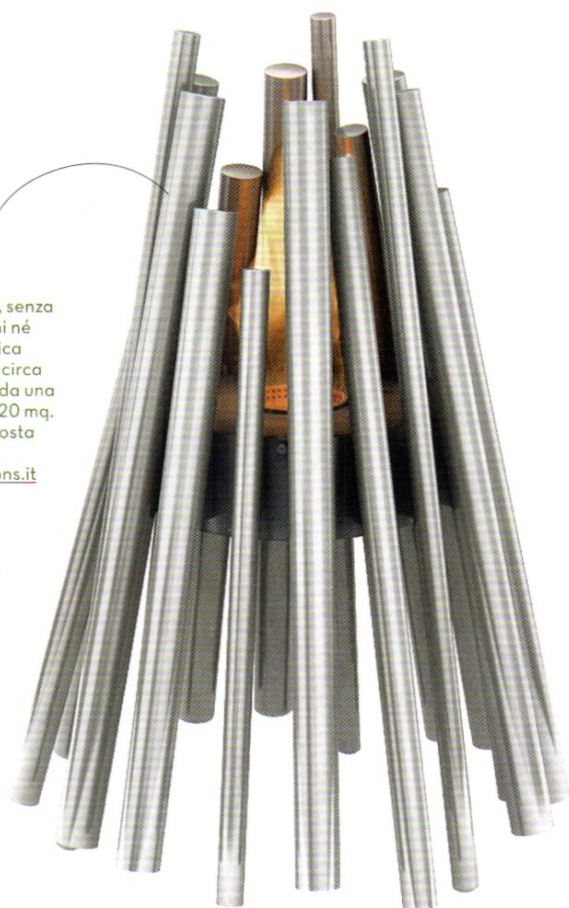
3-4 dicembre
Mercato dei vini e dei vignaioli indipendenti
Le piccole cantine si riuniscono all'Expo Piacenza per rinnovare un rito antico: degustazione e vendita diretta ai clienti.
www.fivi.it

8-10 dicembre
Alambicchi accesi
Teatro itinerante e antichi alambicchi a Santa Massenza, in Valle dei Laghi. Protagonista: la grappa trentina.
www.visittrentino.it

11 dicembre
Natale in Cantina
Avviso agli enonauti: oltre 1000 cantine in tutta Italia aprono le porte per degustazioni e acquisti natalizi.
www.movimentoturismovino.it

GRANDI MENU A PICCOLI PREZZI

Cucina di mercato con Leonardo

Quando Leonardo lavorava all'*Ultima Cena*, Ludovico il Moro gli mise a disposizione un orto e un vigneto. Da questo episodio trae il nome il ristorante Orti di Leonardo, nell'ex convento (oggi centro congressi) Palazzo delle Stelline, proprio a pochi passi da Santa Maria delle Grazie e dall'affresco (via De Togni 6/8, Milano, tel. 0243911360). Qui lo chef Luca Gubelli propone una cucina legata alle offerte del mercato. Menu da 24 a 36 euro. Nella carta di dicembre, ravioli di polenta con bocconcini di cinghiale, cappone farcito al parmigiano e tartufo nero, sformato di panettone vaniglia e arancia.
www.ortidileonardo.com

Stix brucia biometanolo, senza produrre fumi né odori. La carica di 3 litri dura circa 8 ore e riscalda una superficie di 20 mq. Alto 78 cm, costa 2541 euro. www.intentions.it

ASPETTANDO LA BEFANA

Il caminetto dove lo vuoi tu

"Discesi dal lettino/son là presso il camino,/grandi occhi estasiati,/i bimbi affaccendati/ a metter la scarpetta/che invita la Vecchietta/ a portar chicche e doni/per tutti i bimbi buoni". Se Hiroshi Tsunoda avesse conosciuto questa filastrocca di Guido Gozzano, forse il suo camino l'avrebbe progettato in modo diverso. Ma tant'è, oggi i caminetti casalinghi non sono più adatti ad appendere calze per i doni dell'Epifania. E il designer giapponese, con sede a Barcellona, ha avuto più occhio per il lifestyle contemporaneo che per le atmosfere natalizie. Tanto che il suo Stix, prodotto da Intentions, ha mietuto premi per il design dall'Australia agli Stati Uniti. Tuttavia il fuoco c'è, il calore anche, e non saranno i tondini di acciaio inox a scoraggiare una personalità tenace come la Befana. Anzi, sospettiamo che la simpatica vecchietta si sia già aggiornata, e che il camino di design piaccia anche a lei.

MACROBIOTICO A TORINO

Il tofu che piace a tutti

È nato un locale fresco e accogliente, un ristorantino-gastronomia che fin dal nome, Oh! mioBio (via Cesare Balbo 22/a, Torino, tel. 0118391864), smentisce il pregiudizio per il quale il cibo macrobiotico sia sciapo e punitivo. Pietanze e dolci, senza aggiunta di zuccheri e ingredienti di origine animale, sono sempre appetitosi. In menu si trovano primi di riso integrale e cereali, secondi di seitan e tofu, verdure e insalate. Dal pranzo alla cena, con incursioni pomeridiane tra libri e torte rustiche. Ultima sorpresa il conto: non più di 15 euro. www.ohmiobio.it

SCIARE CON GUSTO

Una sciata entusiasmante fino al rifugio Las Vegas, poi pranzo con uno chef stellato che viene da Bilbao. O al rifugio Arlara, per gustare le invenzioni di un grande cuoco inglese. E così via in tutti i rifugi dell'Alta Badia, dove dal 2 dicembre alcuni dei migliori chef d'Europa (tra gli italiani, Sergio Mei, Giancarlo Morelli e Norbert Niederkofler che gioca in casa) presentano i loro piatti. Che resteranno poi in carta tutto l'inverno. www.altabadia.org

foto Alta Badia D.Töchterle

IL CAVATAPPI TRICOLORE

Babbo Natale per bene

Il tappo a corona è stato inventato 120 anni fa. Dunque anche l'apribottiglie dichiara quell'età veneranda. Mai veneranda quanto la barba di Babbo Natale, il quale è stato "inventato" (ma non ditelo ai vostri bambini) da tempo immemorabile. I due, Babbo Natale e apribottiglie, si sono curiosamente incontrati e fusi grazie a Alessandro Mendini, tra le firme storiche di Alessi. Si dice che il cavatappi nato come un vero personaggio (Sandro M.), abbia anche le sembianze di Mendini... Fatto sta che ha cambiato abito più volte, diventando persino un fantasma, e oggi è Merry Boy, un Babbo Natale tricolore. La sua missione, oltre che aprire bottiglie, è fare da testimonial per il progetto Comunità Mamma Bambino, luogo protetto in cui le neomamme in difficoltà possono essere ospitate con i loro piccoli.

Cavatappi Merry Boy in poliammide e zama cromata, di Alessi. www.alessi.it

CENONE CON UN OSPITE INATTESO

La tavola delle feste è apparecchiata, gli ospiti sono arrivati e... ce n'è uno di troppo! Un semplice gesto e, sotto la linea funzionale di Sorellina, appare a sorpresa un'altra sedia, perfettamente incastrata grazie alla precisione delle giunture. Nata dalla riflessione del designer Vincent Blouin sull'uso originale degli oggetti quotidiani e sulle proprietà dei materiali, Sorellina è in due versioni: oliata in legno naturale o protetta da Touch it, vernice ecologica opaca. Prodotta dalla piemontese Falegnameria Marchiò e distribuito da Autori Vari, costa 718 euro. www.falegnameriamarchio.it http://autori-vari.it

TRITATUTTO MOBILE

Il tritatutto sferico della linea Allure ha una peculiarità: il motore è collocato nel coperchio e il fondo sferico permette, mentre si trita, di farlo basculare sul suo supporto. In questo modo quello che viene tritato si muove e si ottiene un risultato perfettamente omogeneo. Ha una capienza di 500 ml e costa 50 euro. www.russellhobbs.com.

GASTRONOMIA GIAPPONESE

La perfetta semplicità dello yakitori

Il dashi è un brodo a base di alghe, onnipresente nella cucina giapponese. La salsa teriyaki, preparata con soia fermentata, vino e spezie, accompagna ogni grigliata. Il mirin è un alcol dolce, usato al posto dello zucchero. Wasabi e sakè forse tutti già li conoscono. Un piccolo, prezioso libro dello chef Motoko Okuno ci introduce nei segreti della cucina nipponica, a partire dagli spiedini che danno il nome al volume: *Yakitori* (Guido Tommasi Editore, 64 pagg., 11,50 euro). www.guidotommasi.it

foto Elena Datrino, Francesco Neri, Riccardo Lettieri

LA COLAZIONE DELLE FESTE

E la stella volò sul cappuccino

Dischi per cappuccio di Tescoma: set da 6 pezzi, 5,90 euro. Tazza e piattino, sempre Tescoma, 7,90 euro.

Riempite un bricco per un terzo di latte intero. Immergetevi la lancia a vapore e mettetela in azione, scendendo più profondamente man mano che il latte si trasforma in schiuma. Quando il volume raddoppia e la temperatura arriva a 65 gradi, spegnete e compattate la schiuma battendo il bricco su un piano. Infine preparate il caffè espresso in tazza grande e completatelo con il latte e la schiuma, che deve essere densa e fine. Questo il procedimento per ottenere un perfetto cappuccino casalingo. Per renderlo prezioso, spolveratelo con cacao o cannella, utilizzando i dischi decorativi Mydrink di Tescoma: fiori, stelle, cristalli di neve per un dolce mattino di festa.
www.tescomaonline.com

CIBO E LETTERATURA

Scrittori per la gola

Sillabario goloso, Mondadori, 312 pagg., 18 euro.

"Lo scrittore che non parla mai di mangiare, di appetito, di fame, di cibo, di cuochi, di pranzi mi ispira diffidenza...". Parole di un grande sceneggiatore, Aldo Buzzi, sposate in pieno dalla coppia Laura Grandi e Stefano Tettamanti, agenti letterari e scrittori in proprio. Reduci da atlanti e calendari golosi, ora ci propongono questo *Sillabario goloso*, che raccoglie il meglio della letteratura mondiale, da (in ordine alfabetico) Alighieri Dante a Woolf Virginia, in funzione della loro dedizione a cordon bleu e uova in camicia. Non solo citazioni però, ma un vivo dialogo con gli autori, come Aldo Buzzi appunto (scomparso nel 2009), del quale i due riportano alcune folgoranti pagine sull'uso dello stuzzicadenti.

RUM DA VERE DONNE

Al bando gli stereotipi: il rum non è solo cosa da fumatori di sigaro e pirati dei Caraibi. Questo rum in particolare, il Ron Millonario XO, prodotto in Perù con metodo solera da un blend di rum invecchiati 20 anni, è stato valutato con voti eccellenti da palati femminili, che hanno premiato il profumo di frutta secca e cannella e il gusto di fico, datteri, caramella mou, chiodi di garofano. Ah, si dice anche che sia perfetto con i sigari toscani...
info@ronmillonario.com

foto Riccardo Iettieri

Tanto aiuto in poco tempo

Robot che tritano, mixano, frullano, impastano. Qualsiasi cibo venga in contatto con i loro dischi, fruste, eliche e lame, in pochi attimi ne esce trasformato. Mentre noi risparmiamo ore di fatica

MULTI-PRO EXCEL FP 973
Kenwood

Funziona a tre diverse velocità: alta per frullare e sminuzzare, media per montare e bassa per tagliare e impastare. Il sistema "Auto Function" le regola automaticamente in base al tipo di funzione e alla quantità e consistenza degli alimenti. È dotato di accessori per oltre 50 funzioni. Pesa 9,5 kg, misura cm 43,5 h, 34 l, 38,5 p. A 380 euro. www.kenwoodworld.com

Multi-pro è dotato di vano raccoglicavo e di coperchio a maxi calotta per offrire una capacità fino a 4 litri quando si lavorano liquidi.

ROBUST COLLECTION
Philips

Taglia, affetta, grattugia e trita, ma la sua potenza sta in due forti ganci per impasti duri e la sua originalità nella doppia frusta e nel recipiente con fori di drenaggio. Corpo in metallo pressofuso, componenti in vetro e in plastica antiurto. A 399 euro. www.philips.it

MULTIQUICK 3
Braun

Unico contenitore in plastica per miscelare, impastare, tagliare, montare. Bassa velocità per affettare prodotti morbidi, più alta per ottenere composti soffici. Motore di 600 W silenzioso e doppio sistema di sicurezza. A 34,90 euro. www.braun.com

ROBOMIX
Ariete

Robot multifunzionale compatto di soli 17 cm di profondità. Motore con potenza di 500 W. Bicchiere con capacità di 2 litri. Impasta, trita, sminuzza, monta, emulsiona e taglia. Ogni funzione ha il suo specifico accessorio. A 79 euro. www.ariete.net

MINI PLUS
Magimix

Silenzioso e versatile, è dotato di un apposito contenitore per quando le quantità da lavorare sono minime. Disponibile nei colori acciaio cromato, avorio, rosso e nero. Dotato di spremiagrumi e numerosi accessori, svolge fino a 23 funzioni. A 200 euro. www.magimix.fr

IL PREZZO DEL ROBOT

Noi li chiamiamo robot, sperando forse che si possano evolvere in veri maggiordomi domestici. Gli americani invece li chiamano food processor, limitando la loro funzione al lavoro delle lame che affettano, sminuzzano, grattugiano, frullano. Quale che sia il nome, questi elettrodomestici nati negli anni '60 per i professionisti oggi hanno invaso tutte le case. I prezzi variano molto, in dipendenza dalla potenza del motore e dalla qualità delle lame d'acciaio. Ma anche chi spende tanto, sappia che il robot non cucina: la bontà delle ricette dipende ancora tutta dal cuoco. Per fortuna.

Il più
piccolo
multifunzionale e ben accessoriato, per chi ha poco spazio in cucina.

MASTER CHEF 2000
Moulinex

Potente, capiente, facile da usare e super compatto, di soli 16 cm di larghezza. Dotato del contenitore "2 in 1" con capacità di 1,5 litri, frulla, affetta, grattugia, taglia ed emulsiona. Lavora a due velocità ed è dotato di funzione pulse. A 76,90 euro. www.moulinex.it

Bunet della nonna
di Fabrizio Amerio
Ristorante Stazione
Santo Stefano Belbo (CN)

Il segreto del bunet è la ricchezza. Che non è fatta solo di zucchero, ma degli aromi e delle emozioni dei suoi ingredienti. Per questo ho deciso di sposarlo con la inarrivabile delicatezza di una panna montata fragrante, nata dalla prima lavorazione del latte di pascolo bavarese. Per prepararlo, ho amalgamato uova, latte, zucchero, cacao in polvere, rum e trito di amaretti e ho cotto il tutto lentamente a vapore. Solo quando il composto è perfettamente rassodato è il momento di servirlo, accompagnandolo con panna montata Meggle e biscotti secchi, i famosi "brutti ma buoni". Con un ricciolo tedesco, la pasticceria nostrana diventa ancora più seducente.

uno chef italiano
ciolo tedesco.

www.meggle.it

La Panna da montare Meggle nasce dalla prima lavorazione del latte dei verdi pascoli tedeschi, dalla cura nell'alimentazione dei bovini e da rigorosi controlli di qualità. E' un'eccellenza tedesca che sembra nata apposta per dare alla cucina italiana un tocco unico in più.

Per fortuna c'è!

Chi tra questi è l'ispettore?

Un ristorante, tavoli affollati. A uno di questi, forse, siede un critico gastronomico, che scriverà il suo giudizio su una guida, su un sito o sul suo blog. A noi consumatori decidere se è credibile. E quale dei tre mezzi è il migliore

TESTO LISA NIZZO

foto Cubo-CVK

A sinistra
Il web sta diventando anche in Italia la maggior fonte di informazione per quanto riguarda la gastronomia: siti, blog e app vengono consultati per scegliere ristoranti e itinerari enogastronomici.

Nei disegni a destra
La *Guida Michelin*, il blogger Stefano Bonilli e il sito TripAdvisor. Tre modi di fare informazione, raccontati dai protagonisti.

Sono uscite le nuove guide gastronomiche. Ebbene? È una non-notizia: accade ogni anno, da sempre. Ma il 2012 ci porta una novità. Le "solite" guide hanno un concorrente. Non di carta, ma impalpabile come la nuvola del web, e paradossalmente tanto più temibile quanto meno concreto. Si tratta dei siti e dei blog che si occupano in tempo reale di ristoranti: le recensioni libere su internet, non collegate ad alcun marchio editoriale (e tantomeno ad alcuna lobby della ristorazione), sono accolte come la nuova democrazia della critica gastronomica. E se gli ispettori delle guide classiche ci consigliavano solo i grandi chef, a suon di stelle e cappelli, oggi il web può sdoganare la pizzeria all'angolo e attraverso il voto popolare regalarle un posto in classifica, a volte più in alto di tanti ristoranti blasonati.

Vado, mangio e dico la mia. In tempo reale

I siti e blog dedicati a cibo e vino in Italia sono oltre un migliaio, e crescono di giorno in giorno. Scrivere di locali e ristoranti è una pratica diffusissima fra innumerevoli blogger e foodies. È comune ormai vedere clienti che, prima di chiedere il conto, si "appartano" con il proprio smartphone per inviare in tempo reale la recensione di ciò che hanno appena mangiato. Un punto a favore delle recensioni in rete è la consultazione facile e veloce delle notizie (quasi) sempre aggiornate. A sfavore c'è la mole immensa e la divergenza delle segnalazioni: internet potenzialmente trasforma tutti in critici gastronomici spesso in disaccordo fra loro.

Visto si stampi (ma a volte è troppo tardi)

Le visite ai ristoranti compiute dai collaboratori delle guide cartacee avvengono invece nel corso di dodici mesi; la redazione lavora poi sulle recensioni fino ad agosto-settembre e la guida viene stampata infine tra settembre e ottobre dell'anno precedente all'anno di riferimento. Quando arriva in libreria, i suoi contenuti rischiano di essere obsoleti. Locali che hanno cambiato sede, menu che sono stati rivisti dallo chef o, peggio ancora, chef che si sono licenziati, lasciando una brigata allo sbando. Clamoroso fu il caso del ristorante francese a cui la *Guida Michelin* aveva assegnato una stella nell'edizione 2011: il proprietario aveva chiuso il locale il 30 dicembre 2010 per mancanza di clienti.

I foodies diventano protagonisti

Due mondi così lontani, carta e web, hanno però ancora bisogno l'uno dell'altro. Se i foodies trovano nella rete la possibilità di esprimersi, l'integrazione con il cartaceo ritorna a sorpresa. Gambero Rosso nel 2011 ha pubblicato la prima *Guida dei Foodies* in collaborazione con Negroni (salumi), in cui si segnalano i posti votati dai più attivi foodies italiani. A settembre 2011 Google, che certo non traffica in carta, ha acquistato la guida americana *Zagat*, nata nel 1979, scritta non da esperti gastronomi ma da appassionati. Segno di modernità? No: fin dal 1929 Michelin inserisce nella sua guida un questionario con il quale i lettori sono invitati a dire la loro sui ristoranti recensiti o segnalarne di nuovi.

RITRATTO DEL VERO FOODIE

I foodies invadono la rete. Il termine, coniato nel 1981, indica l'appassionato di cibi e di vini, qualcosa di diverso e meno snob del gourmet. Una ricerca del 2009 di Gpf per Negroni ne ha contati circa 4,5 milioni in Italia e ha previsto una crescita di 250 mila nuovi foodies all'anno: hanno tra i 25 e i 54 anni, sono uomini per il 65% e il cibo per loro è fonte di piacere e conoscenza. Viaggiano in cerca di prodotti tipici e buone tavole. Due terzi di loro cercano sul web informazioni su alimentazione e itinerari gastronomici, più di un terzo consulta guide, riviste o la rete per scegliere un ristorante.

GUIDE DI CARTA: GIUDIZI DA PROFESSIONISTI

Fausto Arrighi, direttore della *Guida Michelin*: "Oggi troviamo sul web recensioni che sono, per la maggior parte, opinioni personali di consumatori la cui competenza è da dimostrare. I giudizi sono formulati sulla base di gusti individuali: capita che ristoranti di qualità diversa possano esseremessi sullo stesso piano. Ed è questa la differenza tra guide classiche e web: noi diamo ai nostri lettori il valore aggiunto della valutazione professionale, il più oggettiva possibile. In particolare, la *Guida Michelin* offre una selezione di esercizi, alberghi o ristoranti, valutati sulla base di criteri oggettivi, utilizzati da ispettori che hanno fatto un lungo percorso di formazione. Il gusto personale è bandito dal giudizio. Ma questo metodo 'antico' non può fare a meno dell'innovazione: già da qualche anno la guida Alberghi e Ristoranti è scaricabile su iPhone. E anche Michelin in futuro guarderà sempre più al web. Tenendo però fermo un punto: il metodo di creazione della guida. Criteri oggettivi, applicati da ispettori professionisti che tramite visite anonime formulano le proprie opinioni. Pagando tutti i conti".

SITI GASTRONOMICI: LA PAROLA AGLI UTENTI

Lorenzo Brufani, portavoce in Italia di TripAdvisor: "Abbiamo raggiunto i 50 milioni di recensioni a livello mondiale. La forza di TripAdvisor risiede nel fatto che ogni utente può diventare fonte di informazione, mentre prima il monopolio era dei critici gastronomici o dei giornalisti. La differenza più grande rispetto alle guide è che i nostri utenti recensiscono i ristoranti parlandone sia bene che male (sulle guide le recensioni sono spesso solo positive), dando importanza al rapporto qualità-prezzo e postando anche le foto dei piatti, che siano o meno appetitosi. Le guide cartacee, stilate da professionisti, sono sicuramente più autorevoli, ma credo che potranno convivere con noi. È una sorta di alleanza non scritta, quella tra web e carta: i due strumenti sono l'uno il traino dell'altro".

BLOG: PICCOLI CRITICI CRESCONO

Stefano Bonilli fondatore del blog Papero Giallo: "Sono stato il primo tra i giornalisti gastronomici a interessarmi al web. Fin da quando dirigevo una guida di carta (il *Gambero Rosso*, ndr), pensavo al progetto di una guida 2.0. La 'vecchia' critica gastronomica è un modello rigido, mentre la rete ha il pregio di essere democratica, ha dato a tutti la possibilità di farsi sentire. A ottobre ho partecipato a un convegno a Barcellona sui cambiamenti della comunicazione nel mondo della gastronomia. Ne è emerso un messaggio: è iniziata la rivoluzione. Nuovi protagonisti sulla scena gastronomica sono i foodies, come dimostra l'acquisizione della guida *Zagat* da parte del colosso Google. Ma ora anche i foodies corrono un rischio: troppo spesso tendono ad assomigliare ai vecchi critici. È necessario invece trovare uno stile nuovo: la credibilità si costruisce con la continuità. Se un aspirante critico ogni giorno mette in rete recensioni su vari ristoranti, e gli altri utenti possono verificare la correttezza delle sue informazioni e dei suoi giudizi, allora quello sconosciuto si è guadagnato credibilità sul web".

foto Gettyimages. Illustrazioni Karin Kellner/2DM

A sinistra
Un ristorante in stile contemporaneo, con cucina a vista e banco self service. I foodies, attraverso i loro blog e i siti a cui collaborano, sono in grado di recensire ogni tipo di esercizio. Anche quelli che le guide tradizionali non prenderebbero mai in considerazione.

Classifiche capovolte sul web

È leggenda nel mondo della ristorazione l'incorruttibile e anonima severità di giudizio degli ispettori delle guide. E quella di blogger e foodies? Sul sito TripAdvisor (www.tripadvisor.it) chi ama viaggiare è libero di esprimere la propria opinione su hotel e ristoranti, dando voti e aggiungendo foto e descrizioni. Il sito è presente in 30 paesi nel mondo, conta 45 milioni di visite al mese e le recensioni di oltre 689 mila ristoranti. Ebbene, tra gli chef compresi tra i "World's 50 Best 2011", classifica dei migliori cuochi del mondo, il milanese Cracco (2 stelle Michelin) si trova oltre il 500° posto su 1500 ristoranti recensiti; a Siena, Il Canto di Paolo Lopriore (chef dell'anno per la guida di Identità Golose) è penultimo e Massimo Bottura, pur essendo ai vertici della classifica nella sua Modena, è accompagnato da critiche feroci. Sistemi di valutazione simili (voti da 1 a 5 e brevi recensioni) si trovano anche su www.2spaghi.it o su www.qristoranti.it, che propone i giudizi delle maggiori guide cartacee accanto alle recensioni degli utenti del sito.

La galassia dei blogger golosi

A metà strada tra la guida classica e la recensione popolare, ci sono i vari blog o siti di foodies che ci mettono il nome, la faccia e spesso l'esperienza. Quelli più conosciuti, che pubblicano riflessioni sull'attualità gastronomica e commentano le loro visite a ristoranti e cantine sono Papero Giallo di Stefano Bonilli, ex direttore del *Gambero Rosso*, Cibario di Marco Bolasco, direttore editoriale di Slow Food, Marchi di Gola di Paolo Marchi, critico e ideatore di Identità Golose. Appassionati ed esperti scrivono su www.passionegourmet.com, dove le recensioni hanno un punteggio e sono molto articolate; www.viaggiatoregourmet.it descrive visite a ristoranti di alto livello corredandole di belle foto; da maggio 2011 è apparso poi www.viadeigourmet.it, autoproclamatosi la prima guida gastronomica 2.0.

Social network, ultima frontiera della gastronomia

Prendiamo questo caso per capire come funzionano i siti. Ce lo spiega Erica Battellani, ideatrice del progetto ed entusiasta dei suoi 40 mila utenti: "Pubblichiamo recensioni di ristoranti, street food, gastronomie, gelaterie, mercati ed enoteche, a Roma e nel resto d'Italia. Molti articoli sono dedicati a degustazioni di vino e birra, focus sui produttori, itinerari gastronomici e letteratura specializzata". Interessantissimo, ma come fa chi legge a fidarsi della competenza degli autori? "I nostri collaboratori per ora sono 15, selezionati in base all'esperienza e alla passione per il food. La maggior parte di loro ha lavorato per note guide gastronomiche e tutti hanno frequentato corsi specialistici. La selezione dei locali scaturisce da un insieme di fattori: la conoscenza diretta, il passaparola, l'incrocio con guide e altri siti enogastronomici". Questo e altri siti hanno però un altro asso nella manica: il confronto con gli utenti, attraverso i social network. Sono Facebook, Twitter, Foursquare, Foodspotting e Google+ il vero futuro della critica gastronomica.

QUANDO IL CRITICO FA RIDERE

Louis de Funès che entra al ristorante truccato da vecchietta con tanto di velo, o da turista americano con cappello da cowboy, rimane nella memoria come la più divertente parodia dell'ispettore Michelin. Il film *L'ala o la coscia* (regia di Claude Zidi, 1976) svela in modo irriverente i meccanismi della critica gastronomica, a partire proprio dall'anonimato su cui si basa la professione. E avvia il dibattito, con anni di anticipo, su buona e cattiva ristorazione.

foto Gabriele Croppi-SIME, Milestone Media

KENWOOD

- Grattugiare il cioccolato nel **food processor** utilizzando il disco per sminuzzare grossolanamente alla velocità 3 e tenerlo da parte. Tagliare il burro a pezzettini. Inserire la **frusta a filo**. Impostare la velocità 3 e montare a neve la panna per 4 minuti o fino a che non si addensa; quindi travasare e riporre in frigorifero.
- Versare le uova, i tuorli e lo zucchero nel recipiente. Impostare la temperatura a 120ºC e la velocità a 3 (utilizzando il tasto pulse per montare ad alta velocità). Una volta raggiunta la temperatura, regolare la velocità a 5 sempre utilizzando il tasto pulse e continuare a lavorare il composto per un altro minuto.
- Quindi, spegnere e lasciare raffreddare il composto e alla temperatura di 60°C aggiungere il cacao in polvere, il cioccolato grattugiato e il burro. Continuare a mescolare alla velocità minima finché il cioccolato non si sarà sciolto. Impostare la velocità 2 e, qualora alcuni pezzi di cioccolato non fossero sciolti, aumentare leggermente la temperatura. Incorporare la panna montata.
- Versare il composto in 4 stampini monodose e lasciare nel congelatore per tutta la notte. Per servire, immergere velocemente gli stampini in un recipiente colmo di acqua calda, poi rovesciarli sul piatto e lasciare riposare per 5 minuti prima di servire decorando con la confettura di lamponi, un ciuffetto di panna e alcuni lamponi freschi.

Confettura di lamponi:

- Versare i lamponi nella ciotola, inserire il **gancio con spatola a spirale** e abbassare la testa. Inserire il **paraschizzi**, impostare la temperatura a 90°C la velocità di miscelazione a 1 e cuocere per 15 min.
- Portare la temperatura a 100° e aggiungere lo zucchero e il succo di limone. Riportare la velocità di miscelazione a 1 per 5 minuti. Continuare a mescolare fino al completo scioglimento dello zucchero.
- Lasciare la velocità di mescolamento a 1, alzare la temperatura a 120°C e far bollire per 10 minuti.
- Riportare la velocità di mescolamento a 1 e cuocere a 105°C. Se la marmellata non ha ancora raggiunto il grado di consistenza desiderata, far bollire per altri 10 minuti. Lasciar raffreddare.

accessori usati

EDUCAZIONE ALIMENTARE

Sopravvivere al Natale

Pranzo, cena, cenone: con il rischio di arrivare alla fine delle feste stremati e con qualche chilo di troppo. Per restare in salute non è necessario però rinunciare ai sapori della tradizione. Basta seguire alcune regole

TESTO GIORGIO DONEGANI E CRISTINA TURATI

foto Olycom

SÌ | **NO**

I CROSTACEI

SÌ ai **crostacei** a patto che siano freschissimi e cotti nel modo più semplice (lessati o alla griglia), per gustarne meglio il sapore, ma anche per non appesantirne la digestione già non facilissima.

NO assolutamente se si ha un qualche motivo di **dubitare della freschezza** (aragoste e astici freschi devono essere venduti vivi) e no se i crostacei annegano in salse grasse come la salsa cocktail.

LA FRUTTA SECCA

SÌ alla **frutta secca** in piccola quantità: 4 noci, piuttosto che 7-8 arachidi sono già un'ottima razione per il pasto di Natale. I migliori? Noci, nocciole, mandorle, arachidi, pistacchi e noci pecan: secondo la Food and Drug Administration sono questi sei i semi più salutari.

NO a **noci del Brasile**, macadamia e anacardi. Non tutta la frutta secca ha lo stesso potenziale di salute e gli scienziati americani indicano che questi frutti contengono livelli alti di grassi saturi "cattivi"; meglio evitarli.

IL CAVIALE

SÌ a un po' di **caviale** a patto che sia quello vero: uova di storione. Se il prezzo è proibitivo, una possibile alternativa nostrana è la bottarga: uova di tonno o di muggine ugualmente naturali e senza additivi.

NO ai **succedanei** (i più comuni sono le uova di lompo), che in genere sono un vero e proprio concentrato di additivi. Stabilizzanti (E412), conservanti (E202, E211), acidificanti (E330), coloranti (E110, E151), sembra impossibile che in una confezione da 50 g ci possa stare tutta questa roba...

IL TORRONE

SÌ al **torrone** solo se di ottima qualità (frutta secca e miele dovrebbero comparire ai primi posti nell'elenco degli ingredienti) e se è l'unico dolce e non il goloso ed eccessivo compagno di panettone o frutta secca.

NO ai **prodotti di qualità scadente**, che contengono addensanti (per esempio amido) e poca frutta secca, e no agli assaggi ripetuti nella giornata: una tentazione alla quale spingono soprattutto i torroncini ricoperti confezionati.

IL PANETTONE

SÌ al **panettone** in versione "classica" che garantisce l'uso equilibrato degli ingredienti tradizionali (addirittura la legge ne specifica le quantità). Una buona idea è tostare leggermente il panettone in forno prima di servirlo: evaporando l'acqua, migliora la digeribilità.

NO alle **coperture di creme o cioccolato**, spesso associate a ripieni di vario genere. Non aggiungono nulla di buono alla tradizione, anzi, non potendosi più chiamare "panettone", le creazioni così elaborate non sono tenute al rispetto dei rigidi obblighi di legge previsti per il dolce tradizionale.

IL BRINDISI

SÌ al **brindisi** solo per gli adulti e non più di un bicchiere. Accompagniamo il dolce con spumante ugualmente dolce, a vantaggio del gusto e anche delle calorie: per il Moscato infatti la legge consente una gradazione alcolica bassissima (addirittura di soli 4°).

NO al **brindisi d'aperitivo**: a stomaco vuoto l'alcol ha effetti peggiori. Naturalmente un no ai bambini (nemmeno un assaggio) e alle donne in gravidanza: non esiste una dose minima di sicurezza e anche piccoli assaggi possono comunque nuocere al feto.

foto Olycom, Istockphoto. Illustrazione Karin Kellner/2DM

Giorgio Donegani
Alimentarista, scrittore e docente, è presidente di Food Education Italy, Fondazione italiana per l'educazione alimentare.

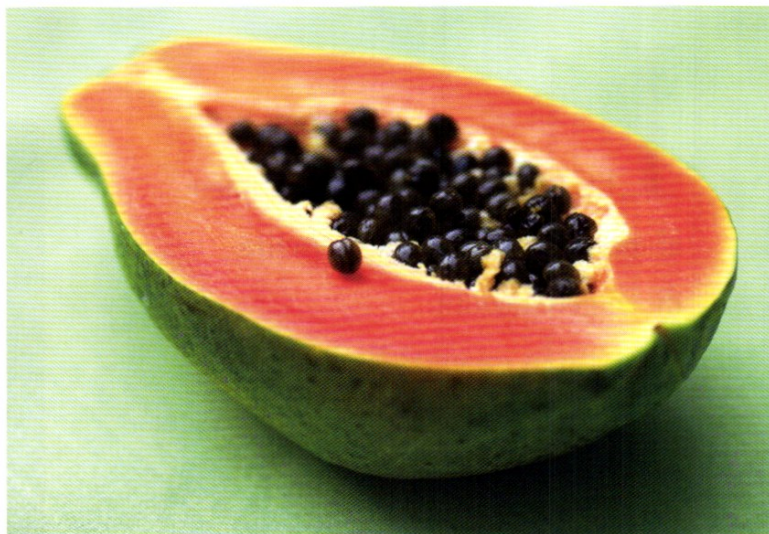
Una festa troppo golosa

Natale: il giorno più bello dell'anno, il più goloso, il più... pericoloso. Per la nostra dieta, naturalmente. Perché tanto più intensa e partecipata è l'atmosfera della festa, tanto più viene voglia di onorarla a tavola, dedicandole preparazioni davvero speciali. Così non c'è regione italiana che non abbia il suo dolce natalizio, piuttosto che qualche altra ricetta "arricchita" da servire il 25 dicembre. Senza dimenticare che, a fianco dei cibi della tradizione, si sono conquistati un posto in tavola anche altre delicatezze internazionali: il caviale, lo Champagne, la frutta esotica... Ma tanta abbondanza e golosità come si conciliano con la salute? Chiederselo non significa inserire una nota stonata nell'atmosfera festosa, al contrario, vuol dire creare le condizioni perché il pranzo di Natale sia vissuto con vero benessere. Tanto più che fare un po' di attenzione a tavola non significa affatto rinunciare al piacere del palato: la maggior parte delle golosità tipiche natalizie possono essere gustate da tutti senza problemi, a patto di farlo nel modo giusto. Ecco come...

Antipasto, non "anti" pasto

Lo scopo delle piccole porzioni che anticipano le portate principali non è quello di saziare, ma quello di far scattare la classica "acquolina in bocca", che poi è utile anche sul piano fisiologico perché, in contemporanea, si attivano i succhi gastrici e si prepara l'apparato digerente. È dunque evidente che il misto classico di salumi insaccati, con salame, coppa, cotechino, lardo e pancetta, non è l'ideale da questo punto di vista: 1000 e passa calorie a porzione sono un vero e proprio "anti" pasto, capace di far passare la fame a chiunque. E l'accompagnamento di salse e sottoli non migliora la situazione: oltre a fornire tante calorie, si digeriscono con difficoltà. Ben vengano invece poche fettine di prosciutto crudo o bresaola (magri e leggeri), oppure delicati antipasti di pesce e crostacei (comunque ben cotti), con accompagnamento di eleganti aspic di verdura e originali mix di ortaggi e frutta in insalata.

Un primo tradizionale: i tortellini

Prima di tutto lasciamo perdere la barbarie del "tris" di primi che ancora oggi imperversa nei menu di troppi ristoranti. Il primo deve essere uno solo e buono! Intendendo con buono che sia saporito e anche leggero, quasi corroborante. E cosa c'è di meglio allora che seguire la tradizione più classica dei tortellini in brodo? Niente sughi ridondanti di grassi, niente esagerazioni di panna o sapori esotici di vodka... Un brodo saporito e ben sgrassato capace di esaltare il gusto della migliore pasta ripiena, rigorosamente di carne (importante: scegliere tortellini o anolini senza glutammato aggiunto, perché la presenza di questo "esaltatore di sapidità" è indice di scarsa qualità del prodotto).

Il secondo: carne o pesce?

Anche in questo caso: o l'una o l'altro. E parlando di carne meglio quella bianca, più magra e digeribile (il tacchino è un classico natalizio), inclusa quella rosa di maiale, purché ben cotta. Cotechino e zampone vanno bene, ma a patto che siano piatti unici, accompagnati magari da un purè di patate che fornisce gli amidi. Soprassedere invece sulla selvaggina, che ha carni piuttosto indigeste e produce molti residui nell'organismo. Quanto al pesce, il tradizionale capitone è davvero molto grasso, ma tra orate, rombi, spigole, spada e salmone, la scelta rimane ampia. Senza dimenticare che anche cozze, vongole e frutti di mare compaiono sempre più spesso nel menu di Natale, magari in compagnia di ostriche pregiate. Contrariamente a quanto si crede, sono alimenti magri e poco calorici che non hanno controindicazioni, purché al momento dell'acquisto riportino il certificato di idoneità previsto dalla legge.

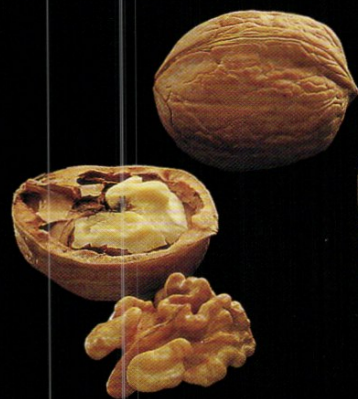
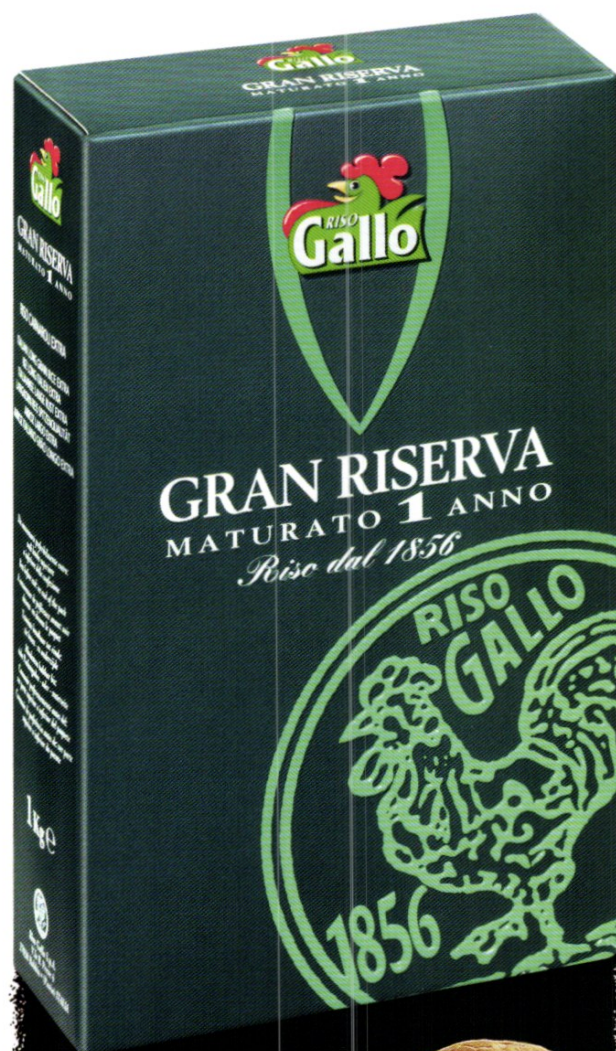
Contorno: occhio al condimento

Almeno a Natale, niente patate fritte che, anche se cucinate bene, risultano comunque troppo pesanti. Ma anche rimanendo su ortaggi crudi o lessati (o meglio ancora al vapore) è necessario prestare attenzione al condimento: certi mix esagerati di olio, noci e scaglie di formaggio riescono a trasformare in macigni anche le insalatine più leggere. Viceversa, i condimenti a base di yogurt si rivelano ideali: sono leggeri, hanno un gusto stuzzicante e migliorano il contenuto di calcio e di proteine.

C'è posto per il dolce?

Un dessert ci sta, dopo un pranzo sontuoso ma leggero. Le scelte migliori sarebbero i dolci a base di frutta: tra creme, composte, macedonie e bavaresi non c'è che l'imbarazzo della scelta (senza esagerare con la panna), per gustare dessert raffinati e non troppo calorici. Anche il gelato, nonostante la stagione, può essere una scelta ideale. Senza dimenticare che pure panettone e torrone possono trovare posto, purché in dosi ragionevoli.

FRUTTA ESOTICA, PER UNA VOLTA

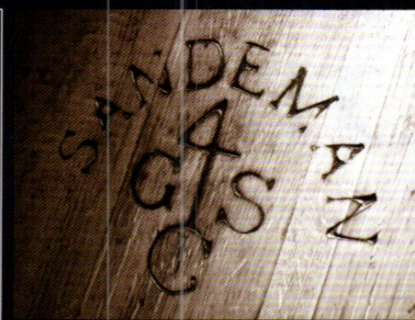
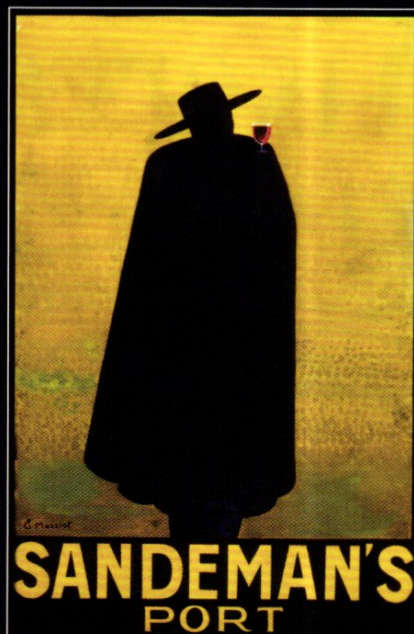
Mango, papaia, carambola, litchi, ananas... la frutta esotica ha un buon valore nutritivo, con ottime quantità di vitamine (A e C), zuccheri semplici e fibra. Ananas e papaia, in particolare, contengono alcune sostanze, rispettivamente la bromelina e la papaina, che favoriscono la digestione delle proteine e possiedono proprietà antinfiammatorie. Un solo limite: per arrivare fresca sulla nostra tavola, la frutta esotica viene spesso sottoposta a trattamenti per prolungarne la conservazione o maturata artificialmente durante il trasporto. Questi trattamenti non giovano al valore nutritivo, soprattutto se lo confrontiamo con quello della frutta nostrana di stagione, maturata al sole. Sì quindi alla frutta esotica, mantenendola però un diversivo per i menu speciali, come quello di Natale.

Gran Riserva
Maturato 1 anno

Dalle casse marchiate col nome del fondatore alle prime pubblicità, Sandeman ha fatto la storia

Un marchio di fuoco

Innovazione e creatività hanno sempre guidato lo spirito di Sandeman.

L'azienda per prima marchiò con le iniziali del fondatore George Sandeman le casse del pregiato prodotto.

Nel 1905, invece, stampò originali manifesti per raccontare il proprio Porto creando di fatto la prima vera campagna pubblicitaria.

Un nuovo modo di intendere il Porto che si sposa alla perfezione con gli aperitivi e i dopo cena più raffinati

*Sandeman fu una delle prime etichette a proporre di **bere un buon vino abbinandolo a cibi prelibati**, dai formaggi più saporiti ai dolci più delicati, a suggerire un vino rosso fresco e non più solo a "temperatura ambiente", e a consigliarne la degustazione con i bicchieri più adatti, per percepirne al meglio tutta la consistenza e l'aroma.*

Il 1928 segnò un ulteriore salto di qualità e innovazione — una scelta che avrebbe lasciato una traccia indelebile nell'immagine del Porto Sandeman. In quell'anno infatti George Sandeman decise di commissionare all'artista George Massiot Brown, il quale si era proposto alla casa vinicola in circa di lavoro, la realizzazione di alcuni nuovi poster pubblicitari.
L'artista (anch'egli di origine scozzese, come George Sandeman) andò oltre lo stile degli illustratori francesci molto in voga all'epoca, creando un'immagine pittorica fortemente iconica, destinata a rimanere nella storia. È la sagoma di un misterioso uomo avvolto in un tabarro nero e con un cappello dalle tese larghe, un "look" ispirato a un caballero spagnolo e avvolto dalla tipica tunica degli universitari portoghesi.

Nacque così la figura del "Don", ancora oggi visibile su tutte le etichette e diventata ormai il segno più distintivo del Porto Sandeman. Il Don rappresenta tutto il mistero e la sensualità che comunica il brand Sandeman, una figura che rende esplicita l'impronta mitica ed intrigante di questo speciale vino.

Sette generazioni dopo, è un altro George Sandeman a guidare l'azienda nata nel 1790. Il suo è il Porto per eccellenza: noto in tutto il mondo, il più bevuto di tutti i tempi, tuttora prodotto esclusivamente nella regione del Douro, dove le perfette condizioni climatiche, protette dall'imponenza delle Montagne Marão, donano uve di primissima qualità.

Crostone al formaggio con porto, prezzemolo e cannella

Ingredienti

4 Fette di pane nero
400g Formaggio Terrincho oppure Pecorino fresco
Olio extra vergine d'oliva
Prezzemolo tritato
1 cucchiaio di cannella in polvere
2dl di Sandeman Ruby

Preparazione

Fare una riduzione di porto, cannella e prezzemolo (fare svaporare il tutto fino a ridurre il volume di circa la metà, eventualmente aggiungendo poca farina). Tostare il pane, aggiungere un filo d'olio e il formaggio. Grigliare in forno 2-3 minuti. Servire in un piatto fondo aggiungendo la salsa al porto. Decorare a piacere.

Bevi responsabilmente

le ricette

dicembre 2011

sul web!

MOLTE ALTRE RICETTE COLLEGANDOTI AL SITO www.lacucinaitaliana.it

foto Riccardo Lettieri

MENU RAPIDO

PREPARAZIONI JOËLLE NÉDERLANTS FOTO BEATRICE PRADA

Tortelli di magro con verdure

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **20 minuti** **Vegetariana**

500 g tortelli di magro
170 g carote mondate
170 g indivia belga
50 g burro
timo - maggiorana
erba cipollina - prezzemolo
sale - pepe mix creola

Ponete sul fuoco l'acqua per i tortelli e, intanto che si leva il bollore, grattugiate le carote con la grattugia a fori larghi, tagliate a striscioline l'indivia belga e tritate le erbe ricavandone una cucchiaiata abbondante.
Fondete in padella 30 g di burro e stufatevi le carote per 2', poi aggiungete l'indivia belga e fatela appassire per pochi secondi.
Cuocete i tortelli.
Unite in padella il burro rimasto, le erbe, un pizzico di sale e i tortelli appena scolati.
Mantecate sul fuoco per meno di un minuto mescolando delicatamente.
Spegnete, completate con una macinata di mix creola e servite subito.

Lo chef dice che si deve fare attenzione alla maggiorana: mettetene poca perché il suo aroma intenso non copra quello delle altre erbe.

Medaglioni di maiale in agrodolce

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **20 minuti** **Senza glutine**

500 g filetto di maiale
100 g fichi secchi morbidi
90 g scalogno
40 g burro
1/2 arancia
aceto balsamico
sale - pepe

Tagliate a tocchetti i fichi e lo scalogno; fate appassire quest'ultimo in una padella con 20 g di burro, poi aggiungete i fichi, mescolate e bagnate con il succo della mezza arancia.
Salate, unite un cucchiaio di aceto balsamico e fate restringere a fuoco alto per 1', poi coprite, abbassate il fuoco e cuocete ancora per 5-6' (salsa).
Fondete il resto del burro in un'altra padella; quando comincia a spumeggiare unite il filetto, tagliato in medaglioni; rosolateli, girateli e portateli a cottura a fuoco moderato girandoli spesso. La cottura varia da 5' a 10' secondo lo spessore dei medaglioni, che devono rimanere solo appena rosati all'interno.
Servite la carne, salata e pepata, con la salsa di fichi e scalogno, completando a piacere con una leggera grattugiata di scorza di arancia.

Clafoutis di verdure

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **30 minuti** **Vegetariana**

250 g polpa di zucca
250 g 6 carciofi puliti
160 g latte
80 g asiago
10 g farina
2 uova
burro - paprica - sale

Tagliate la zucca a cubetti e i carciofi a spicchi, quindi cuoceteli a vapore separatamente, lasciandoli al dente.
Mescolate il latte con la farina, le uova e l'asiago grattugiato, salate e aromatizzate con un pizzico di paprica, mescolando bene perché non devono formarsi grumi.
Imburrate 4 tegliette monoporzione (o un'unica teglia grande), distribuite sul fondo i carciofi e la zucca leggermente salati, coprite non completamente con il composto di latte e farina e infornate a 180 °C per 15'.
Sfornate e servite i clafoutis caldi ma non bollenti.

TABELLA DI MARCIA
Potete fare il menu completo in appena 45 minuti seguendo questa successione: preparate tutte le verdure, tritate le erbe e fate l'impasto dei clafoutis. Mentre questi sono in forno, preparate la salsa del filetto e il condimento dei tortelli. Sfornate i clafoutis, cuocete il filetto e tenetelo in caldo; per ultimo cuocete i tortelli e saltateli nel loro condimento.

Pirofila e ciotolina Easy Life, piatti smerlati Eno by Paola Navone, vassoio Teppanyaki KnIndustrie, piattino quadrato Maxwell & Williams, posata ControBuffet, stella Wedgwood, fondo dipinto con colori Farrow & Ball

30 minuti
Clafoutis di verdure

20 minuti
Medaglioni di maiale in agrodolce

20 minuti
Tortelli di magro con verdure

965 kcal/persona

MENU LEGGEREZZA

RICETTE SERGIO BARZETTI FOTO BEATRICE PRADA

Tartine di pane al latte e datteri con salmone affumicato

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **1 ora** **Senza glutine**

250 g preparato per pane senza glutine
200 g latte
100 g salmone affumicato
40 g datteri secchi snocciolati
5 g lievito di birra secco
sale

Tagliate a pezzettini i datteri.
Sciogliete il lievito secco nel latte tiepido e versatelo sul preparato per pane (farina), in cui avrete mescolato mezzo cucchiaino di sale.
Aggiungete i datteri e impastate in modo che si distribuiscano uniformemente.
Versate l'impasto in uno stampo da plum cake di silicone (20x10 cm), lasciate riposare per 10' e infornate a 200 °C per 25-30'.
Sfornate, sformate il pane e lasciatelo intiepidire. Affettatelo e tostatelo senza farlo colorire troppo (tartine). Servite con il salmone affumicato.

Cartoccio di rombo, zucca e porri

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **30 minuti** **Senza glutine**

500 g filetti di rombo
130 g porro pulito
120 g polpa di zucca
35 g olio extravergine di oliva
aneto fresco - sale - pepe bianco

Tagliate a rondelle il porro e a dadini la zucca, saltateli insieme con 20 g di olio e un pizzico di aneto tritato per 4-5'. Spegnete, salate e aromatizzate con una macinata di pepe bianco.
Preparate 4 cartocci: suddividete il rombo e le verdure su 4 fogli di carta da forno bagnati e strizzati, conditeli con l'olio rimasto e un pizzico di sale. Chiudete i cartocci e infornateli a 190 °C per una decina di minuti.
Lo chef dice che per questa ricetta si possono utilizzare anche altri pesci bianchi, come branzino e orata, o renderla più prezioso sostituendo il pesce con code sgusciate di gamberi o scampi.

Torta di lenticchie e cioccolato con tisana al mandarino

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **1 ora e 20 minuti**
Vegetariana senza glutine

80 g lenticchie rosse decorticate
80 g fecola
80 g burro
80 g zucchero
70 g cioccolato fondente extra
30 g rum
3 albumi
1 tuorlo
1 mandarino
cardamomo - sale

Coprite le lenticchie con abbondante acqua fredda e cuocetele dal bollore per 20-30', finché non cominceranno a sfaldarsi. Scolatele e frullatele con il rum ottenendo un denso purè.
Fondete nel frattempo, a bagnomaria, il cioccolato, poi lasciatelo intiepidire.
Montate il tuorlo con 60 g di zucchero, unite il burro morbido, aggiungete quindi il purè di lenticchie, freddo, il cioccolato fuso e la fecola e amalgamate bene gli ingredienti.
Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e incorporateli al composto di lenticchie. Versate in uno stampo di silicone (ø 18 cm, h 6 cm). Infornate a 175 °C per 25'.
Servite con una tisana preparata facendo bollire 250 g di acqua con la scorza del mandarino, una capsula di cardamomo aperta e lo zucchero rimasto. Filtrate la tisana e versatela in piccoli bicchieri.

TABELLA DI MARCIA
Mentre cuociono le lenticchie, preparate l'impasto delle tartine e mettetelo in forno. Completate l'impasto della torta. Dopo aver tolto dal forno il pane per le tartine, infornate la torta di lenticchie. Preparate i cartocci e infornateli dopo aver sfornato la torta. Tostate le tartine e decoratele con il salmone.

PROVATO PER VOI
Per le tartine abbiamo usato il "Mix Pane" senza glutine della Schär: ideale per pani semplici, si è rivelato ottimo anche per pani arricchiti, come qui, e per pani dolci. Nella confezione si trova anche il lievito secco. Abbiamo anche provato a sostituirlo con il lievito fresco, ma il risultato non è stato altrettanto soddisfacente.

Piatto e pirofila smerlati e cestino decorato a pizzo Eno by Paola Navone, posata ControBuffet, stella Wedgwood, fondo dipinto con colori Farrow & Ball

460 kcal/porzione
Torta di lenticchie e cioccolato
con tisana al mandarino

315 kcal/porzione
Tartine di pane al latte e datteri
con salmone affumicato

190 kcal/porzione
Cartoccio di rombo,
zucca e porri

MENU PICCOLI PREZZI

RICETTE WALTER PEDRAZZI FOTO BEATRICE PRADA

Mortadella fritta su fonduta

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **20 minuti**

250 g mortadella in una fetta alta 2 cm
100 g formaggio fresco di capra
80 g latte
1 uovo
farina - burro - scalogno
pangrattato - mostarda di frutta
olio per friggere - sale

Tagliate la mortadella in 20 dadi di 2 cm.
Fondete una noce di burro con una fettina di scalogno tritata; fuori del fuoco unite 5 g di farina, diluite con il latte freddo e riportate sul fuoco e, dal bollore, cuocete mescolando per 1'; aggiungete il tuorlo e dopo 30 secondi allontanate la fonduta dal fuoco, salatela e stemperatevi il formaggio. Coprite e tenete in caldo.
Battete l'albume, passatevi i dadi di mortadella, impanateli e friggeteli in una larga padella immersi per metà nell'olio. Girateli a fateli dorare uniformemente su tutti i lati.
Scolate la mortadella e servitela ben calda con la fonduta, accompagnandola con mostarda di frutta mista.

Coniglio brasato alla senape

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **1 ora e 20 minuti più 1 ora di marinatura**

800 g 4 cosce di coniglio
350 g patate
250 g tagliatelle all'uovo
150 g porro mondato
120 g carota
100 g sedano
6 kumquat
senape delicata - aglio - rosmarino
olio extravergine di oliva
sale

Mettete le cosce in una bacinella, "sporcatele" con un cucchiaio di senape e lasciatele marinare per 1 ora.
Pelate la carota e le patate; tagliate il porro in quattro per il lungo e poi a pezzotti, la carota a rondelle di 5 mm, il sedano in dadolata, le patate a spicchi e i kumquat a metà.
Mettete i kumquat e le verdure, tranne le patate, in casseruola, aggiungete uno spicchio di aglio con la buccia e due rametti di rosmarino.
Appoggiatevi sopra le cosce di coniglio, leggermente salate, poi le patate e irrorate con 150 g di acqua e 80 g di olio.
Infornate coperto a 200 °C per 45-50'. Quando il coniglio sarà pronto, cuocete le tagliatelle e conditele con olio o burro a piacere.
Togliete dalla casseruola le cosce e, delicatamente, le patate; versate nel fondo di cottura le tagliatelle, saltatele per 1' e servitele con il coniglio e le patate.

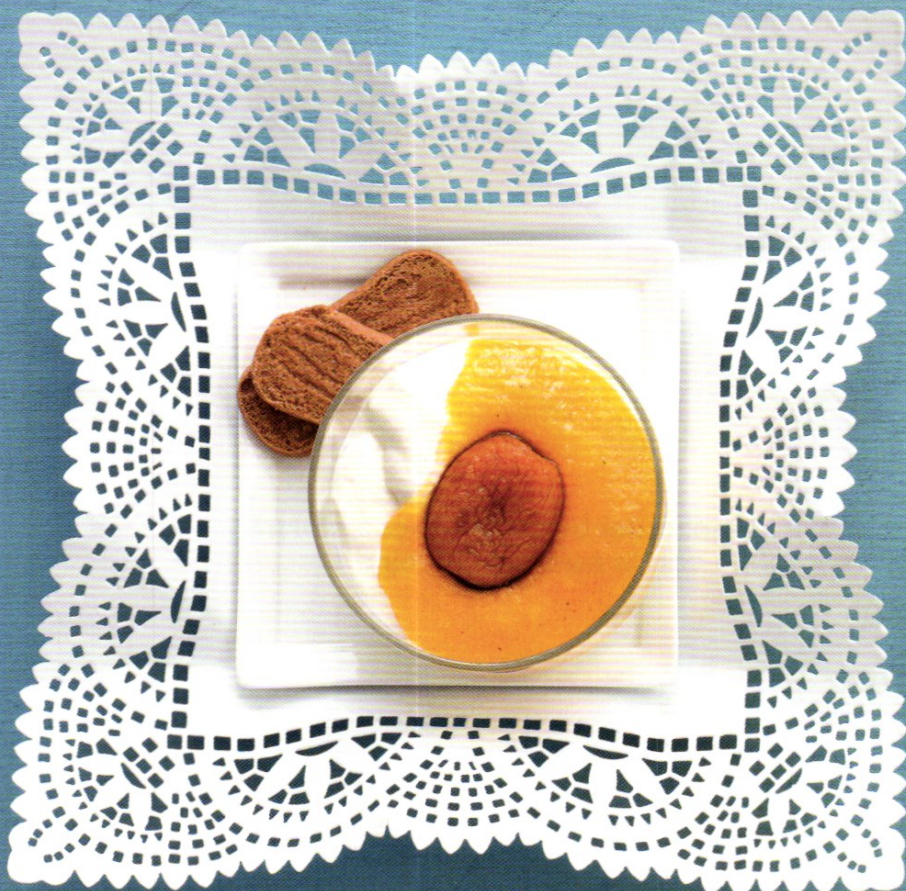
Mousse di yogurt con salsa di albicocche

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **30 minuti più 6-8 ore di ammollo**
Vegetariana senza glutine

150 g yogurt greco
120 g 12 albicocche secche
100 g panna fresca
burro - zucchero - miele fluido
liquore a piacere

Mettete le albicocche a bagno in acqua aromatizzata con 70 g di liquore (Grand Marnier, maraschino o grappa) per 6-8 ore.
Scolatele e frullatene 8 con un goccio di liquore dell'ammollo fino a ottenere una salsa fluida.
Caramellate un cucchiaino di zucchero con mezzo di burro, poi unite le albicocche intere e rosolatele velocemente su entrambi i lati.
Montate la panna, mescolatela con lo yogurt e il miele, distribuite nelle coppette e completatele con la salsa e le albicocche caramellate. Decorate a piacere con biscottini.

TABELLA DI MARCIA
Mettete in ammollo le albicocche. Tagliate le verdure e mettete a cuocere il coniglio. Tagliate a dadi la mortadella. Preparate la mousse di yogurt e la fonduta. Cuocete le tagliatelle, friggete la mortadella. Completate il dessert e mettetelo in frigo. Saltate le tagliatelle.

Piatti smerlati e cestino decorato a pizzo Eno by Paola Navone, ciotolina ControBuffet, posata Comatec, stella Wedgwood, fondo dipinto con colori Farrow & Ball

1,75 euro/persona
Mortadella fritta su fonduta

1,20 euro/persona
Mousse di yogurt con salsa di albicocche

2,75 euro/persona
Coniglio brasato alla senape

Marcato è la prima azienda italiana produttrice di macchine per la pasta ad uso casalingo e professionale.

Per riscoprire la tradizione

La fragranza dei biscotti appena sfornati: semplice con la nuova macchina Biscuits

Un design moderno ed elegante dalle linee arrotondate, studiato appositamente per una maggiore maneggevolezza e praticità d'uso.
Basta riempire **Biscuits** con l'impasto desiderato e, con la semplice sostituzione delle trafile in dotazione, è possibile ottenere fino a venti originali forme di biscotti direttamente sulla teglia del forno.
Marcato ne garantisce sicurezza, qualità e durata. **Biscuits** infatti è realizzato in puro alluminio anodizzato per alimenti nelle versioni colore rame, silver, nero, rosso, blu, verde e rosa.

La bontà della pasta fatta in casa: con Atlas 150 Welness è facile

Un felice connubio di praticità e moderno design unito alla garanzia di un prodotto interamente realizzato con materiale di altissima qualità che non rilascia alcun residuo sulla sfoglia.
Atlas 150 Welness realizza fino a 3 tipi di pasta: sfoglia, tagliolini e tagliatelle. Inoltre, grazie ai 12 accessori complementari, è possibile ottenere ulteriori formati di pasta. Un vero e proprio complemento d'arredo per ogni cucina, grazie alle sue linee eleganti e alla disponibilità di una vasta gamma di colori: oro, argento, rame, acciaio cromato, rosso, blu, nero, rosa, azzurro e verde.

Tacapasta

Un indispensabile aiuto in cucina per la pasta fatta in casa: lo stendipasta è dotato di 16 robuste braccia che permettono di sostenere più di 2 kg di pasta fresca.
Le braccia si aprono a ventaglio e si richiudono velocemente, occupando pochissimo spazio. Il pratico righello multiuso, posizionato all'interno del tubo centrale in alluminio, permette di raccogliere la pasta quando esce dalla macchina per poi adagiarla facilmente sul **Tacapasta**.

PATENTED
MADE IN ITALY
MARCATO
ATLAS 150
WELLNESS

Antipasti

Sfilacci di coniglio alla birra di castagne

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **1 ora**

750 g mezzo coniglio
200 g indivia belga mondata
100 g birra di castagne
50 g zucchero
50 g castagne lessate
50 g carota
Marsala
olio extravergine di oliva
farina - sale

Tagliate a pezzi il coniglio, infarinatelo leggermente, salatelo e rosolatelo per 5-6' in padella con 2 cucchiai di olio.
Trasferitelo quindi in una pirofila; eliminate il grasso di cottura dalla padella e stemperate il fondo della padella con mezzo cucchiaio di Marsala. Versate il sugo ottenuto sul coniglio, coprite con un foglio di carta da forno inumidito e infornate a 190 °C per 30'.
Cuocete lo zucchero con 50 g di acqua portandolo a 110 °C (prima che cominci a caramellarsi). Bollite per 2' la birra di castagne, spegnete e unitela bollente allo zucchero cotto (sciroppo alla birra), quindi aggiungete le castagne lessate spezzettate.
Saltate per 30 secondi, con poco olio e un pizzico di sale, l'indivia belga tagliata a tocchetti.
Sfornate e spolpate il coniglio ancora caldo, ma non bollente, poi mescolatelo con la carota tagliata a julienne, lo sciroppo alla birra con le castagne e la belga saltata.

Lo chef dice che le birre di castagne sono solitamente birre artigianali dal gusto delicato e poco amaro, che ben si sposano con le carni bianche.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Gambellara Classico, Solopaca Falanghina, Contea di Sclafani Pinot bianco

Acqua lievemente frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e fresco

Sfilacci di coniglio alla birra di castagne

Flan di gorgonzola con sedano al mandarino

Impegno: **MEDIO** Persone: **8**
Tempo: **50 minuti più 30 minuti di riposo**
Vegetariana

250 g sedano verde mondato
200 g gorgonzola dolce
200 g latte
150 g farina
35 g olio extravergine di oliva
3 tuorli
2 uova
1 mandarino
prezzemolo - sale
burro e farina per gli stampini

Sciogliete mezzo cucchiaino scarso di sale in 50 g di acqua tiepida, poi emulsionatela con 25 g di olio. Impastate la farina con l'emulsione e, quando la pasta sarà diventata omogenea ed elastica, formate una palla, copritela e ponetela a riposare in frigorifero per 30'.
Scaldate il latte, unitevi il gorgonzola a pezzetti e fatelo fondere (non deve bollire).
Fate intiepidire il composto mescolando, quindi aggiungete le uova e i tuorli battuti.
Stendete la pasta molto sottile e con essa foderate 8 stampini (ø 8 cm) imburrati e infarinati; rifilate la pasta lungo il bordo; riempite gli stampini con il composto di gorgonzola appoggiando sopra una fogliolina di prezzemolo e infornateli subito a 170 °C per 20'.
Tagliate a fettine sottili il sedano, mettetelo in padella con un cucchiaio di olio, il succo del mandarino e un pizzico di sale, accendete il fuoco e saltatelo a fuoco vivo per 2'.
Servite i flan caldi o tiepidi accompagnati dal sedano al mandarino.

Lo chef dice che potete preparare un unico grande flan foderando uno stampo rotondo di 22 cm. I tempi di cottura non varieranno e potrete decorare la superficie del flan con il sedano al mandarino.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Trentino Nosiola, Pomino Sauvignon, Melissa Bianco

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

Flan di gorgonzola con sedano al mandarino

Strudel di verza e lenticchie

Insalata di astice e avocado

Strudel di verza e lenticchie

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **8-10**
Tempo: **2 ore** **Vegetariana**

- **400 g verza pulita**
- **300 g farina**
- **150 g burro**
- **150 g taleggio**
- **80 g lenticchie rosse**
- **1 uovo**
- **scorza di arancia - alloro**
- **olio extravergine di oliva - sale**

Sciogliete 5-6 g di sale in 40 g di acqua tiepida aromatizzata con un pizzico di scorza di arancia grattugiata; lavorate la farina con il burro morbido, impastate con l'acqua, poi coprite la pasta e lasciatela riposare per 1 ora.
Mettete a bagno le lenticchie per 30'.
Tagliate finemente la verza e saltatela in padella con 2 cucchiai di olio e una foglia di alloro finché non sarà appassita. Salate, unite le lenticchie non troppo scolate, coprite e cuocete a fuoco basso per 20' (le lenticchie cuoceranno con l'umidità della verza). Alla fine eliminate l'alloro, unite il taleggio a pezzettini e allargate su un vassoio a intiepidire.
Stendete la pasta sopra un telo, tagliatela con il rullo tagliarete (vedi *Lo chef dice che*), spennellatela con l'uovo battuto con un poco di acqua e allargate appena la rete.
Distribuite il ripieno su un lato lungo, ripiegatevi sopra i lati corti, poi con l'aiuto del telo richiudete lo strudel facendolo rotolare. Spennellatelo anche esternamente e infornatelo a 180 °C per 35' circa. Servite lo strudel caldo o tiepido.

Lo chef dice che il rullo tagliarete è dotato di 17 lame, non continue, montate su un asse; passato sulla pasta stesa la incide con una serie di tagli sfalsati.

Vino rosato secco, fragrante, di buona acidità. Friuli-Annia Rosato, Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo, Alcamo Rosato

Acqua frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e citrino

Insalata di astice e avocado

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **1 ora** **Senza glutine**

- **1,2 kg 2 astici**
- **6 puntarelle**
- **1 avocado**
- **1 grossa arancia**
- **1/4 finocchio**
- **limone - alloro**
- **olio extravergine di oliva - sale**

Preparate in pesciera un court-bouillon con circa 2 litri di acqua, scorza di limone, il finocchio e una foglia di alloro; fatelo bollire per 10', poi immergetevi gli astici e, dalla ripresa di un bollore leggero, lessateli per 5'; dopodiché spegnete e lasciateli nel liquido, coperti, fino a quando non si saranno intiepiditi.
Pelate a vivo l'arancia raccogliendo in una ciotola il succo che sgocciolerà.
Pulite le puntarelle, tagliatele a striscioline e mettetele in acqua e ghiaccio (diventeranno croccanti).
Preparate il condimento emulsionando 30 g di olio con il succo dell'arancia e un pizzico di sale.
Spolpate gli astici e tagliate la polpa della coda a pezzetti.
Sbucciate l'avocado eliminando il nocciolo, tagliate la polpa a cubetti e conditela con una cucchiaiata di emulsione.
Mescolate tutti gli ingredienti, conditeli con l'emulsione rimasta e servite.

Lo chef dice che potete far restringere leggermente il prezioso brodo di cottura degli astici e, una volta freddo, filtrarlo e conservarlo nel congelatore: potrete usarlo per preparare una raffinatissima vellutata oppure per arricchire sughi e salse di pesce.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Corti Benedettine del Padovano Sauvignon, Colli Altotiberini Grechetto, Delia Nivolelli Inzolia

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

Pâté di quaglie in gelatina di alloro

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **8**
Tempo: **1 ora e 40 minuti più 4 ore di raffreddamento**

900 g 6 quaglie
240 g burro
100 g funghi misti
50 g vino bianco Müller-Thurgau
50 g gelatina in fogli
30 g scalogno
2 bacche di ginepro
alloro - aglio
sale - pepe

Spolpate le quaglie: staccate i petti con l'ala incidendo con un coltellino lungo lo sterno; poi spellate e eliminate l'osso dell'ala; staccate i fusi con le cosce, apritele per il lungo e eliminate le ossa e la pelle: dovrete ottenere 400 g di polpa.
Portate a bollore un litro di acqua, salatela e aggiungete 5-6 foglie di alloro e 2 bacche di ginepro pestate. Spegnete, scioglietevi la gelatina ammollata in acqua fredda e strizzata e lasciate in infusione per 15'. Infine filtrate e lasciate intiepidire (gelatina).
Tritate lo scalogno e fatelo stufare con 30 g di burro, unite la polpa delle quaglie a pezzetti e rosolatela a fuoco vivo facendo prendere colore; sfumate con il vino e fate restringere il fondo di cottura (non cuocete per più di 6-7' in totale).
Saltate in padella il misto di funghi con 10 g di burro, un pizzico di sale e uno spicchio di aglio, fino a che si saranno asciugati. Alla fine eliminate l'aglio.
Frullate i funghi e la polpa delle quaglie con il burro rimasto, morbido e a pezzetti, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe. Frullate fino a rendere il composto molto liscio e omogeneo.
Versate in 8 stampini rettangolari (8x5 cm) 5 mm di gelatina e una piccola foglia di alloro. Quando la gelatina si sarà rappresa, occorrerà circa 1 ora, riempite gli stampini di pâté, lasciando un leggero spazio sui bordi, coprite con il resto della gelatina e mettete in frigorifero per 3-4 ore.
Sformate i pâté: per rendere più agevole il lavoro, immergete il fondo degli stampini in acqua calda per pochi secondi.
Servite completando a piacere con fettine tostate di pane ai cereali.

Lo chef dice che con gli scarti delle quaglie potete preparare un saporito fondo: rosolateli con una noce di burro, salvia e rosmarino. Quando saranno ben cotti, eliminate ossa e erbe, sfumate con un goccio di brandy, legate con un'altra noce di burro e salate. Questo fondo è ottimo per completare un risotto alla parmigiana o per condire dei tagliolini. Se invece disossare le quaglie vi pare un'operazione troppo difficile, potete preparare questo pâté anche con 400 g di petto di faraona.

Vino rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Garda Merlot, Montecarlo Rosso, Circeo Rosso

Acqua frizzante, oligominerale, di gusto delicato e gradevolmente pungente

Pâté di quaglie in gelatina di alloro

Piattino con decori oro e piatto ovale Wedgwood, piatti bianchi con filo oro Richard Ginori, piatto oro Zara Home, piatti bianchi lavorati Fade, alzata di vetro la Rinascente, cucchiaio dorato Skitsch, posate di legno e ottone Dolfi Casa, tovagliolino con orlo a giorno Tessilarte, tessuto bianco Rubelli, tessuto bianco e oro Dedar

PICCOLI VOLATILI DA GOURMET
Il nome scientifico della quaglia selvatica è *Coturnix coturnix*. Quella che invece si trova sui banchi dei supermercati già pulita è la *Coturnix japonica*: di allevamento, ha carni parimenti fini e gustose, ma più magre e delicate di quella di passo.
Le quaglie sono ottime arrostite in padella (anche con il risotto, come si usa in Piemonte e in Lombardia), al forno e alla griglia.

illustrazione Alice Tait, styling Beatrice Prada

Aspic di gamberi e baccalà al tartufo

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **8**
Tempo: **1 ora e 30 minuti più 6 ore di riposo**

500 g baccalà ammollato e dissalato
350 g 8 gamberi
180 g chicchi di melagrana
150 g 4 foglie di verza
100 g panna fresca
70 g farina
70 g burro
50 g gambo di sedano
50 g carota
30 g scalogno
30 g Cognac
30 g gelatina in fogli
20 g tartufo nero
12 g capperi dissalati
lime - mandorle a lamelle
filetti di acciuga sott'olio
erba cipollina - dragoncello
prezzemolo tritato
succo di limone - vino bianco secco - olio extravergine - sale

1. Lessate le foglie di verza nell'acqua bollente per 3-4', poi immergetele nell'acqua fredda per bloccare la cottura e mantenere vivo il colore; dopo 2-3' allargatele su un canovaccio, asciugatele ed eliminate la costa centrale dividendole a metà.

2. Sgusciate le code dei gamberi senza eliminare il codino (telson) e conservate le teste.

3. Accomodate in una padella le code dei gamberi, unite un mestolino di acqua e 70 g di vino, poi portate sul fuoco. Al bollore spegnete e fate raffreddare nel liquido di cottura. Raccogliete le teste dei gamberi in una casseruola e rosolatele con sedano, carota e scalogno a dadini in 30 g di olio e 20 g di burro per 2' sulla fiamma viva; bagnate con il Cognac e fiammeggiate, quindi unite 400 g di acqua e proseguite nella cottura per 10'.

4. Schiacciate le teste dei gamberi, filtrate, riportate sul fuoco e unite la panna e 50 g di burro intrisi con la di farina: mescolate perché si sciolga. Fuori del fuoco unite 15 g di gelatina ammollata e strizzata e un trito fine di erba cipollina e dragoncello. Mescolate fino a quando la gelatina non si sarà sciolta; poi versate in una pirofila formando uno spessore di 5 mm. Fate raffreddare (gelatina di gamberi).

5. Bollite per meno di 1' 150 g di acqua con la scorza del lime; togliete dal fuoco e sciogliete il resto della gelatina ammollata e strizzata, unite 4-5 cucchiai dell'acqua di cottura delle code dei gamberi e il succo del lime, salate, fate intiepidire e filtrate (gelatina di lime).

6. Riempite 8 stampini troncoconici di metallo (ø 3 cm, h 3,5 cm) con la gelatina di lime che inizia a "tirare" e disponete in ognuno una coda di gambero facendola uscire parzialmente; aggiungete il resto della gelatina di lime fino a riempire gli stampini e mettetteli in frigo per 4 ore coperti di pellicola (aspic).

7. Affettate sottilmente il baccalà, disponetelo in una pirofila, unite il tartufo a scaglie, erba cipollina e dragoncello tritati e 5-6 cucchiai di olio. Coprite con la pellicola e lasciate marinare in frigo per 6 ore.

8. Frullate 45 g di olio, 2 cucchiai di succo di limone, un cucchiaio di prezzemolo e i capperi; infine aggiustate di sale (salsa).

9. Disponete sulle foglie di verza una striscia di gelatina di gamberi e mandorle a lamelle, arrotolate, tagliate a metà, accomodate nel piatto da portata e aggiungete un pezzettino di filetto di acciuga e mandorle. Unite gli aspic sformati e il baccalà marinato; completate con le mandorle, il tartufo, i chicchi di melagrana e la salsa.

Vino spumante secco, dal perlage fine e persistente, profumo fragrante. Trento Doc Spumante, Albana di Romagna Spumante, Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

Piatto di vetro Iittala, piattini Wedgwood, fondo di tessuto Rubelli; pentole con interno di ceramica Moneta

Primi

Ravioli di farina di mais ripieni di baccalà

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **1 ora e 30 minuti**
più 30 minuti di riposo

300 g baccalà ammollato e dissalato
200 g polpa di sedano rapa
200 g farina 00
100 g farina di mais istantanea
4 fette di pancetta arrotolata
latte - burro
olio extravergine di oliva
sale - pepe in grani

Impastate le due farine unendo circa 180 g di acqua calda e un pizzico di sale. Formate una palla di pasta, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per 30'.
Tagliate il sedano rapa in fettine sottili e lessatelo in acqua bollente salata per 20'. Scolatelo e frullatelo in crema con 2 cucchiai di olio e uno di latte.
Lessate il baccalà nell'acqua bollente, non salata, per 15'. Scolatelo e tamponatelo con della carta da cucina per eliminare il liquido in eccesso. Poi sfilacciatelo e lasciatelo raffreddare.
Unite il baccalà sfilacciato alla crema di sedano rapa (farcia).
Tirate la pasta in una sfoglia sottile e ritagliatevi 40 dischi con un tagliapasta scannellato (ø 5 cm). Su 20 dischi mettete una noce di farcia, spennellate di acqua il bordo di pasta, coprite con i restanti dischi e sigillate bene i ravioli.
Disponete le fette di pancetta tra due fogli di carta da forno e infornatele su una placca a 150 °C per 20'.
Lessate i ravioli in abbondante acqua bollente salata per 2-3' dalla ripresa del bollore. Scolateli e conditeli con burro fuso.
Completate ogni piatto con una fetta di pancetta croccante e con qualche grano di pepe pestato grossolanamente. Servite subito.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Lugana Superiore, Pagadebit di Romagna, Monreale Chardonnay

Acqua frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e citrino

Ravioli di farina di mais ripieni di baccalà

Cannelloni ai topinambur

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **1 ora e 20 minuti**
più 30 minuti di riposo **Vegetariana**

750 g ricotta
500 g topinambur
315 g farina 00
250 g latte
200 g semola di grano duro
40 g uvetta
15 g burro
noce moscata
olio extravergine - sale - pepe

Mescolate 300 g di farina con la semola e impastatele con 300 g di acqua tiepida in cui avrete sciolto una presa di sale. Avvolgete la pasta nella pellicola e ponetela a riposare in frigorifero per almeno 30'.
Tirate poi la pasta in una sfoglia sottile e ritagliatevi 12 quadrati (lato 15 cm).
Sbollentate i quadrati di pasta per 1' nell'acqua bollente salata, scolateli e adagiateli su un canovaccio per asciugarli.
Mondate i topinambur, riducetene 300 g in dadolata e il resto in fettine sottilissime. Rosolate la dadolata in padella con olio e sale per 12-15'. Unitela alla ricotta con sale, pepe e un cucchiaio di uvetta sminuzzata (farcia). Arrostite le fettine di topinambur in una padella velata di olio: dovranno diventare croccanti a mo' di chips.
Preparate una besciamella facendo sciogliere sul fuoco il burro intriso con 15 g di farina (roux), poi unite a filo il latte e mescolate fino a quando non sarà diventata mediamente densa. Salate, pepate e profumate con una grattugiata di noce moscata.
Distribuite la farcia sui quadrati di pasta e arrotolateli formando i cannelloni. Accomodateli in una pirofila e copriteli con la besciamella. Completate con le chips di topinambur e con il resto dell'uvetta. Infornate sotto il grill per 3-4'. Servite 3 cannelloni a testa, con altre chips e uvetta a piacere.

Vino bianco frizzante, sapore secco e fresco. Oltrepò Pavese Cortese frizzante, Colli Bolognesi Pignoletto frizzante, Nettuno Bianco frizzante

Acqua lievemente frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e fresco

Cannelloni ai topinambur

Canederli in zuppetta di mare

Timballini di riso allo zafferano con cappone e carciofi

Canederli in zuppetta di mare

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **50 minuti**

- **160 g pane raffermo**
- **50 g latte**
- **40 g farina**
- **20 cozze pulite**
- **20 vongole spurgate**
- **8 seppie piccole**
- **2 uova**
- **erba cipollina - brodo vegetale**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine - sale - pepe**

Unite in una ciotola il pane raffermo spezzettato, le uova, il latte, la farina, sale, pepe e un ciuffo di erba cipollina tagliata a rocchetti. Amalgamate fino a che il composto non sarà omogeneo e poi formate 20 polpette (canederli).
Raccogliete le cozze e le vongole in una casseruola con un cucchiaio di olio e 50 g di vino. Coperchiatele e fatele aprire in 5-6', quindi spegnete, eliminate le valve vuote e filtrate il liquido di cottura attraverso un colino a maglia fine coperto con uno strato di cotone idrofilo.
Pulite le seppie, tagliate le sacche in listerelle sottili e dividete i tentacoli a metà. Rosolate tutto in una padella velata di olio con un pizzico di sale per un paio di minuti.
Lessate i canederli nel brodo vegetale per 5-7' da quando riprende il bollore.
Versate nella padella delle seppie il liquido filtrato delle cozze e delle vongole, unite un mestolo di brodo vegetale, le cozze, le vongole e cuocete sulla fiamma al minimo per un paio di minuti.
Distribuite la zuppetta nei piatti e completatela con i canederli. Servite subito.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Friuli-Aquileia Friulano, Colli del Trasimeno Bianco Scelto, Riesi Insolia

Acqua piatta, mineralizzata, di gusto pieno e morbido

Timballini di riso allo zafferano con cappone e carciofi

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **1 ora e 15 minuti** **Senza glutine**

- **300 g polpa di cappone (o di pollo)**
- **200 g riso Carnaroli**
- **40 g grana grattugiato**
- **30 g burro**
- **4 carciofi**
- **1 gambo di sedano**
- **1 carota**
- **1 bustina di zafferano**
- **1/2 cipolla**
- **aceto di vino bianco**
- **olio extravergine di oliva - sale**

Riducete metà del cappone in listerelle e il resto in tocchetti di piccole dimensioni. Rosolateli separatamente in padella con poco olio e sale per 3-4'. Tenete in caldo.
Rosolate cipolla, sedano e carota a dadini in padella con olio e sale per un paio di minuti, poi unite i dadini di cappone e il loro fondo di cottura, cuocete per altri 2', infine bagnate con un mestolo di acqua calda salata; dopo 2' spegnete e tenete in caldo (ripieno).
Mondate i carciofi e affettateli molto sottilmente con la mandolina o con l'affettatrice, poi rosolateli in padella in 2 cucchiai di olio per 2-3'. Salate e tenete in caldo.
Tostate il riso in casseruola, senza niente, per 2', poi unite lo zafferano e incominciate a bagnare con acqua calda salata portando quasi a cottura il riso in 15'. Mantecate con il grana, 20 g di burro e un cucchiaino di aceto.
Imburrate 4 stampini troncoconici (ø 8,5 cm, altezza 6 cm), riempiteli per metà con il riso, poi farcite con un cucchiaio di ripieno, coprite con il resto del riso e infornate a 180 °C per 5-6'.
Sfornate i timballini, sformateli e completateli con le listerelle di cappone e i carciofi. Decorate a piacere.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Bagnoli Bianco Classico, Grance Senesi Malvasia Bianca Lunga, Aprilia Trebbiano

Acqua lievemente frizzante, oligominerale, di gusto delicato, fine e poco pungente

Cuore di Raccolto Bonduelle.
Con la cottura a vapore c'è più gusto.

Concorso valido dal 7 novembre 2011 al 18 dicembre 2011. Montepremi complessivo: 2.100 Euro + IVA. Regolamento completo su www.bonduelle.it

Le verdure Cuore di Raccolto Bonduelle sono cotte al vapore a temperature più basse e per tempi più brevi, quindi restano belle compatte e non è necessario scolarle prima di assaporarne la bontà.

La cottura al vapore richiede **POCO LIQUIDO** e preserva al meglio la **qualità** e il **gusto**.

GRANDE CONCORSO "GIOCA E CUCINA CON BONDUELLE"

Su bonduelle.it puoi vincere una selezione di prodotti Cuore di Raccolto e partecipare all'estrazione di una lezione di cucina sana e naturale, a casa tua, con lo Chef Bonduelle!

Crema di spinaci con cappelletti di cotechino

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **1 ora e 10 minuti più 30 minuti di riposo**

400 g spinaci mondati
250 g patate lessate
150 g farina 00
100 g semola di grano duro
100 g cotechino lessato
scorza di limone
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Impastate la farina e la semola con 150 g di acqua tiepida e un pizzico di sale; ponete la pasta in una ciotola, copritela con un canovaccio umido e lasciatela riposare in frigo per 30'.
Sbollentate gli spinaci in acqua salata per un 1', scolateli (tenete da parte il liquido di cottura) e immergeteli in acqua e ghiaccio per 1-2' per conservarne il colore brillante. Poi scolateli, strizzateli e frullateli con 150 g di patate lessate e un paio di mestoli di liquido di cottura degli spinaci: la consistenza dovrà essere cremosa ma non troppo densa. Aggiustate di sale (crema di spinaci).
Amalgamate il resto delle patate con il cotechino sgranato, la scorza grattugiata di mezzo limone, sale e pepe (farcia).
Tirate la pasta in una sfoglia molto sottile, ritagliatevi 36 quadrati (lato 4 cm); distribuite su ognuno una piccola noce di farcia e formate i cappelletti: fate combaciare due angoli opposti chiudendo a triangolo, sigillate la pasta premendola bene intorno al ripieno, poi unite le due punte di pasta alla base del triangolo.
Tuffate i cappelletti in abbondante acqua fremente salata e lessateli per 3' dalla ripresa del bollore. Scolateli, ungeteli di olio e accomodateli in 4 ciotoline dove avrete distribuito la crema di spinaci calda. Completate con una grattugiata di scorza di limone.

Vino rosso frizzante, vinoso, leggero di corpo. Oltrepò Pavese Bonarda, Lambrusco di Sorbara, Penisola Sorrentina Rosso frizzante

Acqua frizzante, oligominerale, di gusto delicato e gradevolmente pungente

Crema di spinaci con cappelletti di cotechino

Piatti e campana bianchi e con bordo oro Figgjo, piatto decorato e tazza da brodo Richard Ginori, forchetta Mepra, piattino di legno Mauro Bolognesi, bicchiere basso Zafferano, fondi di tessuto Dedar

illustrazione Alice Tait, styling Beatrice Prada

TEMPI LUNGHI E QUALCHE ATTENZIONE

Il cotechino è un insaccato da cuocere, di origine emiliana, composto da carne di maiale, lardo, cotenna e spezie. I tempi di cottura, che variano secondo le dimensioni, sono piuttosto lunghi: un cotechino di 500 g va immerso in acqua fredda e lessato per almeno 2-3 ore dal levarsi del bollore. L'acqua poi dovrà fremere appena, per evitare che il delicato budello che lo contiene si laceri. Per proteggerlo al meglio è consigliabile avvolgere il cotechino in un telo ben aderente e poi praticare due o tre forellini, per favorire l'uscita di parte del grasso.

Cartoccio di tagliatelle con mousse di fegatini e ragù di anatra

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **6**
Tempo: **2 ore**

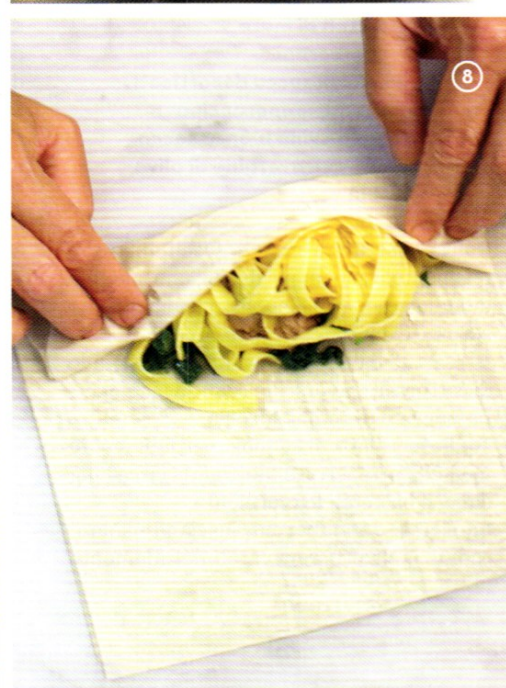
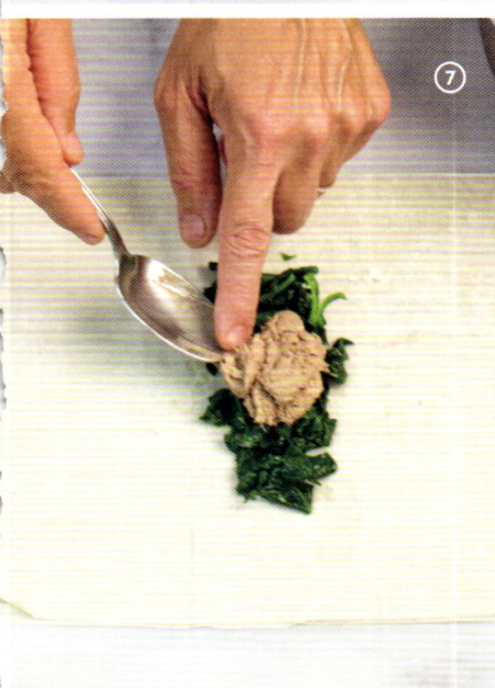
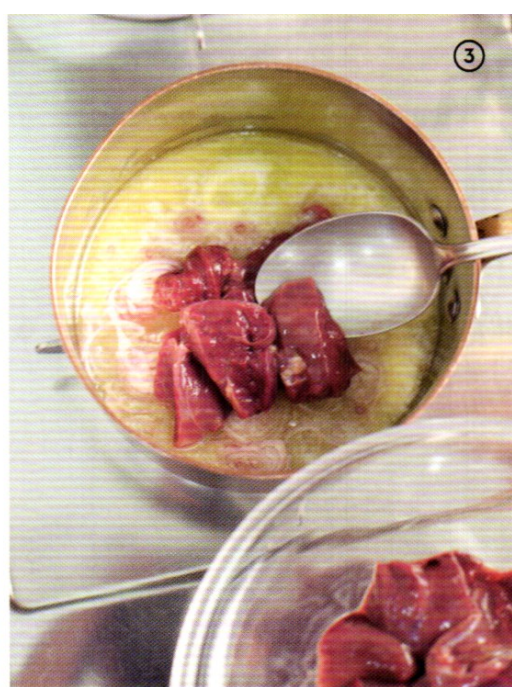
600 g 2 cosce di anatra
250 g tagliatelle all'uovo fresche
250 g spinaci puliti
120 g burro
120 g sedano, carota, cipolla
80 g fegatini di pollo
30 g mascarpone
2 scalogni - 2 arance
pasta fillo - alloro - timo - aglio
prezzemolo - vino bianco
brodo vegetale
olio extravergine - sale - pepe

1. Lasciate spurgare i fegatini in acqua mentre spellate e disossate l'anatra. Conservate la pelle e battete la polpa con il coltello.
2. Tritate sedano, carota e cipolla e raccoglieteli in casseruola con la pelle dell'anatra, una foglia di alloro legata con 5-6 rametti di timo e 4 cucchiai di olio. Rosolate a fuoco moderato e poi unite la polpa e rosolate anch'essa. Bagnate con 150 g di vino, coprite a filo con brodo bollente e cuocete a fuoco medio-basso per 50': se il fondo dovesse asciugarsi, bagnate con poca acqua (ragù).
3-4. Affettate uno scalogno e mettetelo in una casseruolina con mezza foglia di alloro e 40 g di burro; quando comincia a fondersi, unite i fegatini a pezzetti, coprite e cuocete a fuoco basso per 8'; fate raffreddare, poi eliminate l'alloro e passate al mixer. Lavorando con la frusta incorporate il mascarpone, salate e pepate (mousse).
5. Stufate in padella gli spinaci con 3 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio, mezza foglia di alloro e un ciuffo di prezzemolo tritato. Quando gli spinaci saranno appassiti salateli, eliminate aglio e alloro e spegnete.
6. Fondete in padella 80 g di burro, unite uno scalogno a rondelle e dopo 1', a fuoco medio basso, le scorze di un'arancia e mezza a filetti e lasciatele appassire per 1'. Lessate, scolate le tagliatelle e saltatele nel burro per 1'.
7-8-9. Preparate 6 rettangoli doppi di pasta fillo di 22x30 cm, distribuite al centro di ognuno spinaci, mousse e tagliatelle. Richiudete la pasta a pacchetto aperto: ripiegate i lati corti e rimboccateli sotto. Infornate a 185 °C per 8-10', poi servite con il ragù e con altri filetti di scorza di arancia.

Lo chef dice che il ragù e la mousse si possono fare anche due giorni in anticipo; i cartocci potete invece confezionarli al massimo 12 ore prima, conservandoli in frigo, coperti di pellicola, fino al momento di infornare.

Vino rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Alto Adige Lagrein Dunkel, Cortona Syrah, Irpinia Sciascinoso

Acqua lievemente frizzante, mineralizzata, di gusto pieno, fresco e sapido

Piatto Figgjo, salsiera e piattino Richard Ginori, forchetta Mepra, fondo di tessuto Dedar

Pesci

Capitone e cipolla in umido con polenta

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 10 minuti**

- **800 g capitone senza pelle**
- **450 g cipolle di Tropea**
- **250 g farina di mais**
- **100 g uva passa Zibibbo**
- **brodo vegetale**
- **farina**
- **alloro**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Ammollate l'uva passa in acqua. Intanto, mondate le cipolle e tagliatele a fette; mettetele in una pentola a freddo, con 2 cucchiai di olio, l'uva passa, scolata e leggermente strizzata, e 2 foglie di alloro. Cuocete per 3-4', finché la cipolla non comincia a sfrigolare; a quel punto, salate e fate cuocere ancora per 2'.
Tagliate in 12 trancetti il capitone e infarinateli. Rosolateli poi in una padella con un filo di olio, salando, per 3-4'.
Unite i trancetti alle cipolle, bagnate con 3 mestoli di brodo, coprite e cuocete per 35-40' a fuoco basso.
Portate a bollore un litro di brodo vegetale, versatevi la farina di mais a poco a poco, mescolando con una frusta, e cuocete continuando a mescolare con un cucchiaio per 35-40'.
Servite la polenta con il capitone in umido.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Soave Superiore, Collio Pinot grigio, Vesuvio Bianco

Acqua frizzante, oligominerale, di gusto delicato e gradevolmente pungente

Capitone e cipolla in umido con polenta

Involtini di gamberoni e sogliola con tartufi di mare

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **40 minuti** **Senza glutine**

- **360 g filetti di sogliola**
- **16 tartufi di mare**
- **12 gamberoni**
- **semi di zucca decorticati**
- **secchi - peperoncino**
- **aglio - vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Pulite i tartufi di mare e fateli aprire in una pentola con un po' di olio, uno spicchio di aglio e peperoncino, bagnando con uno spruzzo di vino. Serviranno circa 15': togliete i tartufi dalla pentola e filtrate il liquido di cottura attraverso un colino a maglia fitta foderato di cotone idrofilo.
Tagliate i filetti di sogliola per il lungo, in modo da ottenere 12 filettini da circa 30 g l'uno, e batteteli leggermente.
Sgusciate i gamberoni, lasciando solo il codino (telson), e privateli del filamento bruno; avvolgete ogni gamberone con un filettino di sogliola, lasciando sbucare il codino, e fermateli con uno stecchino.
Tritate grossolanamente i semi di zucca e passatevi gli involtini. Cuoceteli poi in padella con 2 cucchiai di olio: rosolateli per circa 1' su ogni lato. Infine bagnate con il liquido di cottura dei tartufi di mare, aggiustate di sale, coprite e lasciate riposare in modo che il calore ammorbidisca i gamberoni.
Servite tre involtini e quattro tartufi per ogni commensale, decorando a piacere con altri semi di zucca.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Terradeiforti Pinot grigio, Val Polcevera Bianco, Offida Passerina

Acqua lievemente frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e fresco

PROFUMO DI MARE

Il tartufo di mare è un mollusco bivalve, dalla conchiglia tonda e rugosa, di colore giallo-grigio, bianca all'interno. Tra i frutti di mare è uno dei migliori da mangiare crudo. Una volta aperto, deve essere vivo: si contrarrà se spruzzato di limone. Dal sapore salmastro ma delicato, è ottimo pure cotto, preparato come le vongole.

Involtini di gamberoni e sogliola con tartufi di mare

"Sandwich" impanati di orata e spinaci

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **35 minuti**

650 g 4 filetti di orata
600 g spinaci
180 g taralli
1 uovo
olio extravergine - sale - pepe

Lavate e asciugate gli spinaci, fateli appassire in una padella con un filo di olio per 2-3', poi sgocciolateli strizzandoli e tagliuzzateli.
Sbriciolate i taralli grossolanamente, pestandoli con un batticarne; mettetene metà in una ciotola e mescolateli con gli spinaci, in modo che i taralli ne assorbano l'umidità; salate e pepate.
Tagliate in quattro tranci ogni filetto di orata, poi accoppiate i tranci a due a due, farcendoli con gli spinaci. Passateli nell'uovo battuto con un cucchiaio di acqua e impanateli nei taralli sbriciolati rimasti.
Friggete i "sandwich" in 4 cucchiai di olio finché non saranno ben dorati (circa 4-5' per lato). Aggiustate di sale e servite subito.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Riviera del Garda Bresciano Bianco, Verdicchio di Matelica, Irpinia Fiano

Acqua lievemente frizzante, mineralizzata, di gusto pieno, fresco e sapido

Filetti di rombo con crema di pistacchio

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **50 minuti** **Senza glutine**

1,4 kg rombo
500 g latte
500 g catalogna
180 g pera
150 g pistacchi sgusciati e spellati
1 limone
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale

Scaldate il latte in un pentolino con i pistacchi: cuocete per circa 20' finché i pistacchi non si saranno ammorbiditi e il latte non si sarà ridotto di circa un quinto.
Scolate i pistacchi dal pentolino e frullateli con un cucchiaio di latte, quindi rimettete il purè ottenuto nel latte e amalgamate accuratamente.
Scottate in acqua bollente la catalogna tagliata a pezzetti, con una fetta di limone. Scolatela dopo 6-8' e sgocciolatela.
Tagliate a fettine e poi a triangolini la pera e rosolatela in 2 cucchiai di olio per 1', bagnando con qualche goccia di limone. Unite poi la catalogna e insaporitela per altri 2', salate e spegnete. Preparate questo contorno mentre cuociono i pistacchi.
Pulite e sfilettate il rombo, ottenendo circa 520 g di filetti.
Versate in una larga padella la crema di pistacchio e riscaldatela; se fosse troppo densa, stemperatela con un mestolino di brodo vegetale. Aggiustate di sale e portate a bollore, poi unite i filetti di rombo e cuocete con il coperchio per circa 5'.
Servite il rombo con la sua crema, decorando a piacere con germogli freschi e un trito di pistacchi e accompagnando con il contorno di catalogna e pere.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Arcole Garganega, Controguerra Riesling, Vermentino di Sardegna

Acqua lievemente frizzante, mineralizzata, di gusto pieno, fresco e sapido

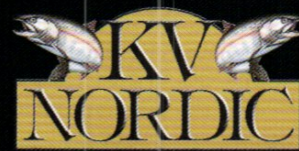
Chicco Cerea
Executive Chef
"Da Vittorio"
Tre Stelle Michelin

"Un grande piatto:
10% di creatività, 90% di ingredienti eccellenti."

Il salmone Kv Nordic deve nascere nelle acque limpide e cristalline presso le coste di Norvegia Scozia, Irlanda o Canada. Deve essere lavorato artigianalmente, con affumicatura tradizionale manuale e Tracciabilità di Filiera certificata. **Deve essere Kv Nordic.**

Involtini di salmone affumicato norvegese Kv Nordic. Avvolgete le fette di salmone su un cuore di bastoncelli di pan fritto e ciuffi di aneto. Esaltate la lieve affumicatura della qualità norvegese con crema acida a base di mascarpone, sour cream e lime.

INQUADRA E GUSTA
Scarica l'applicazione Microsoft Tag su http://gettag.mobi, centra il tag cercando di evitare le ombre e scopri il mondo di ricette Kv Nordic.

www.eurofood.it

Lusso quotidiano

Trote al vapore, giardiniera e salsa olandese

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 10 minuti** **Senza glutine**

750 g 3 trote
250 g cavolfiore
180 g carote
150 g broccolo romano
150 g coste (parte bianca)
150 g cavolini di Bruxelles
130 g polpa di zucca
100 g cipolla di Tropea
70 g burro chiarificato
3 tuorli
aceto di mele - succo di limone
alloro - scorza di arancia
finocchietto - zucchero - sale

Portate a bollore 1,5 litri di acqua con un bicchiere di aceto di mele, 4 cucchiai di zucchero, 2 cucchiaini di sale, 2 foglie di alloro, 2 scorze di arancia; fate bollire per 10-12'; intanto, preparate tutte le verdure per la giardiniera: il broccolo romano e il cavolfiore a cimette, le coste e la zucca a pezzetti, i cavolini mondati e incisi alla base con un taglio a croce, la cipolla tagliata a spicchi, le carote tagliate a perle con uno scavino (fino a ottenere circa 90 g di perle) oppure a dadini.

Tuffate nell'acqua bollente aromatizzata, con il fuoco basso, le carote; dopo 2' unite i cavolini e le cipolle; dopo altri 10' le coste; dopo altri 5' il broccolo romano, il cavolfiore e la zucca; coprite e cuocete per altri 20'. Potete preparare questa giardiniera anche il giorno prima.

Sfilettate intanto le trote, tenendo i filetti con la pelle; conditeli con succo di limone e un po' di finocchietto tritato, poi cuoceteli al vapore per 8-10', disponendoli nella vaporiera già un po' attorcigliati.

Mescolate 5 cucchiai di acqua con 4 cucchiai di succo di limone e fate bollire fino a ridurre il liquido di un terzo. Battete i tuorli con un pizzico di sale; trasferiteli su un bagnomaria caldo e cuoceteli mescolando e aggiungendo a filo la riduzione di limone, finché la salsa non comincia a rapprendersi. Quando la salsa lasciata colare a filo dal cucchiaio rimarrà sulla superficie (si dice che "scrive"), toglietela dal fuoco e unite poco alla volta, sempre mescolando con la frusta, il burro chiarificato fuso. Aggiustate di sale la salsa olandese ottenuta.

Servite le trote con la giardiniera, completando con la salsa olandese.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Garda Riesling Italico amabile, Albana di Romagna amabile, Circeo Bianco amabile

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

illustrazione Alice Tait, styling Beatrice Prada

Trote al vapore, giardiniera e salsa olandese

ARTISTICI INTAGLI VEGETALI

Per ricavare sferette o per sagomare verdura (o frutta) con superfici ondulate o addirittura goffrate, esistono appositi strumenti, come quelli che abbiamo utilizzato per la nostra giardiniera: scavini sferici dal bordo affilato (disponibili in diversi diametri) e coltellini con lame ondulate (lame simili si trovano anche nelle mandoline o nei dischi affettaverdure). Le verdure più adatte a essere "scolpite" sono quelle a pasta soda e dura, come zucca, patate e carote.

Piatto fondo e piattino di vetro con bordo oro Zara Home, piatto piano lavorato, piatto oro, piattino bianco e piatti striati Feeling's, piatto di vetro lavorato Iittala, piatto piano con filo oro, piatto e piattino bianchi lavorati e piatto da portata ovale Fade, piattino con filo oro Richard Ginori, ciotolina di vetro Nason Moretti, cucchiaino Skitsch, fondi di tessuto Dedar

Branzino e verdure nell'intreccio

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 30 minuti più 30 minuti di riposo**

1,7 kg 1 branzino
500 g pasta sfoglia fresca stesa
140 g patate pelate
140 g cime di cavolfiore
120 g porro mondato
110 g scarola
100 g carote pelate
100 g catalogna mondata
1 mandarino
1 uovo
olio extravergine - sale - pepe

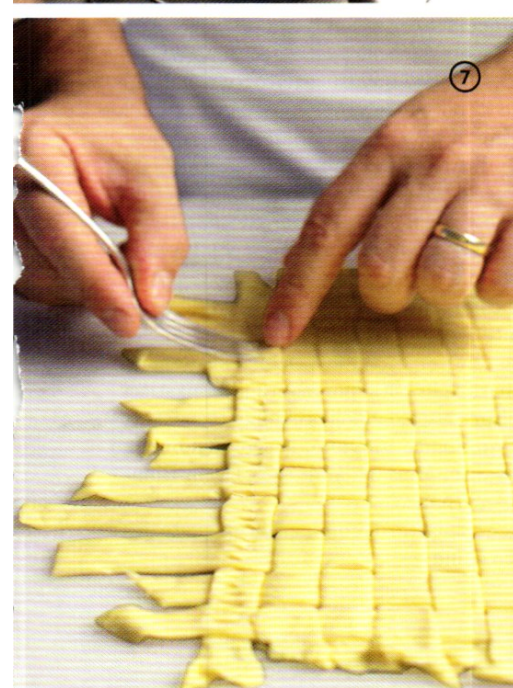
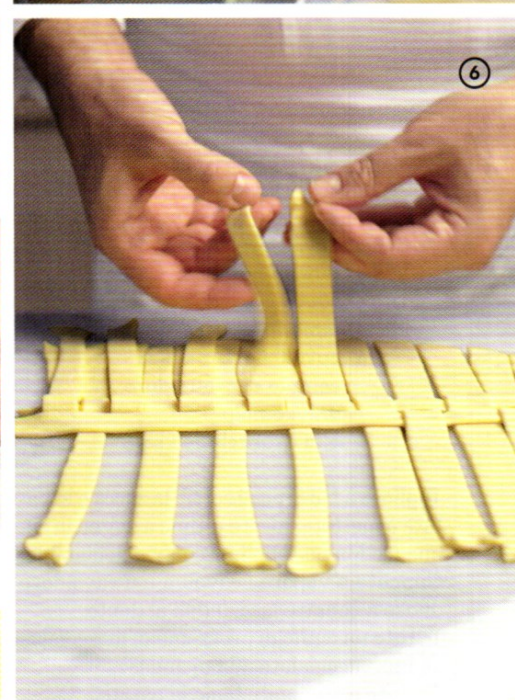
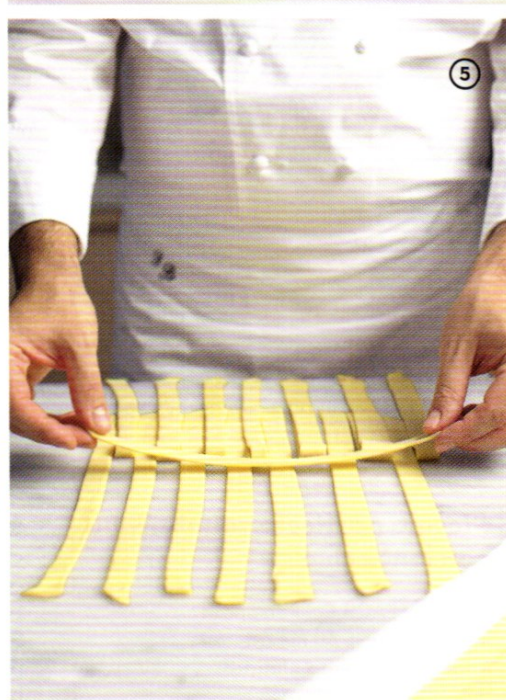
1. Tagliate a filettini tutte le verdure.
2. Squamate, eviscerate e sfilettate il pesce: incidete i filetti vicino alla testa poi staccateli dalla lisca centrale con un coltello a lama lunga e flessibile. Eliminate la pelle e le lische della schiena con l'aiuto delle pinzette.
3. Saltate in padella con 2-3 cucchiai di olio prima il porro con le carote per 3', poi aggiungete le patate e il cavolfiore, proseguire la cottura a fuoco moderato mescolando per altri 5-6', unite quindi la catalogna e dopo 2' la scarola, che deve solo appassire.
4. Sfumate le verdure con il succo del mandarino, mescolate e spegnete; salate, pepate e allargatele su un vassoio a raffreddare.
5. Preparate l'intreccio di pasta sfoglia: tagliate la pasta sfoglia in 28 strisce di 2x14 cm, lavorando velocemente perché la pasta non si scaldi. Appoggiate su un largo foglio di carta da forno 14 strisce accostate e sollevate le strisce pari ripiegandole all'indietro. Appoggiate una striscia di sfoglia perpendicolare alle strisce dispari.
6-7. Stendete di nuovo le strisce piegate sopra la striscia orizzontale. Ripetete la stessa operazione sollevando ora le strisce dispari. Proseguite così fino a esaurimento delle strisce, facendo attenzione che siano sempre ben accostate. Esercitate sul contorno dell'intreccio una leggera pressione con i rebbi della forchetta per far aderire bene le strisce; rifilate i bordi per pareggiarli ottenendo un intreccio quadrato di circa 28 cm. Appoggiatelo su un vassoio coperto di carta da forno e mettetelo in frigorifero coperto per circa mezz'ora: la pasta sfoglia riacquisterà elasticità. Potete preparare l'intreccio anche il giorno prima e tenerlo in frigorifero ben steso e coperto.
8-9. Dividete l'intreccio in due rettangoli; appoggiateli, uno alla volta, su una placca coperta di carta da forno e spennellateli di uovo; accomodate obliquamente su ciascuno, sulla parte bassa, un filetto di branzino; coprite ogni filetto con metà delle verdure e ripiegatevi sopra gli intrecci con l'aiuto di una spatola. Spennellate entrambi di uovo e infornateli a 200 °C per 15'. Sfornate e servite subito i due filetti nell'intreccio.

Lo chef dice che con gli scarti del branzino, lische e testa, verdure aromatiche e un bicchiere di vino bianco potete preparare un ottimo brodo di pesce: utilizzatelo subito per un risotto, un sugo di pesce o conservatelo nel congelatore in un contenitore di vetro.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Lison Bianco, Bolgheri Vermentino, Salaparuta Grillo

Acqua lievemente frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e fresco

Piatto Fade, ciotola e forchetta Zara Home, bicchieri Skitsch, fondo di tessuto Dedar; padella Moneta

1
2
3
4
5
6
7
8
9

Verdure

Fritto di verdure con maionese verde

Fritto di verdure con maionese verde

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **1 ora** **Vegetariana**

300 g cavolfiore
200 g patate pelate
200 g zucca
200 g maionese
6 cavolini di Bruxelles
semola di grano duro
prezzemolo
olio di arachide - sale

Tagliate a bastoncini sottili la zucca e le patate e mettete queste ultime a bagno in acqua fredda per eliminare parte dell'amido.
Cuocete a vapore i cavolini e il cavolfiore diviso a cimette lasciandoli al dente.
Tritate un ciuffo di prezzemolo; mescolatene una cucchiaiata alla maionese.
Scolate e asciugate bene le patate.
Passate i cavolini e il cavolfiore nella semola, scuotendone via l'eccesso.
Friggete le verdure, poche alla volta, in abbondante olio caldo: prima le patate, poi la zucca, quindi il cavolfiore e per ultimi i cavolini.
Scolate le verdure appena pronte su carta da cucina, salatele e tenetele in caldo. Servitele con la maionese al prezzemolo.

Lo chef dice che è meglio friggere le verdure infarinate per ultime: durante la cottura parte della farina finisce infatti sul fondo e tende a bruciare. Se le verdure infarinate fossero fritte per prime, l'olio resterebbe "sporco" per tutta la frittura.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Capriano del Colle Bianco, Valdichiana Bianco, Biferno Bianco

Acqua lievemente frizzante, mineralizzata, di gusto pieno, fresco e sapido

Piccolo pasticcio vegetariano con lenticchie

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **1 ora e 30 minuti**
Vegetariana senza glutine

500 g polpa di zucca
400 g patate pelate
150 g parte bianca delle coste
100 g lenticchie di Castelluccio
60 g scaglie di grana
50 g trito di sedano, carota, cipolla
rosmarino - burro
brodo vegetale - vino bianco
olio extravergine - sale

Ammollate le lenticchie per 1 ora.
Affettate la zucca, salatela e appoggiatela su una placca coperta di carta da forno, copritela con altra carta da forno e infornatela a 200 °C per 30'.
Tagliate le patate a fettine sottili, ungetele, aromatizzatele con rosmarino tritato, salatele, allargatele su una placca coperta di carta da forno e infornatele a 200 °C per 20' (mettetele in forno 10' dopo la zucca).
Soffriggete sedano, carota, cipolla in un cucchiaio di olio, unite le lenticchie, bagnate con mezzo bicchiere di vino, lasciate sfumare, coprite di brodo e fate cuocere per 20'.
Scottate in acqua bollente per 10' le coste, poi saltatele in padella con un cucchiaio di burro, salatele e tagliatele a pezzetti.
Schiacciate con la forchetta la zucca cotta.
Preparate 4 piccoli pasticci aiutandovi con un tagliapasta quadrato (lato 6 cm, h 6 cm) unto di olio: fate un primo strato con 2-3 fettine di patate, proseguite con 2-3 pezzetti di coste, ancora patate, un cucchiaio di zucca, coste, patate, lenticchie in uno strato di 2 cm, poi ancora zucca, patate, coste, alternando ogni strato con un paio di scaglie di grana. Servite i pasticci tiepidi con le lenticchie avanzate calde e decorate a piacere.

Lo chef dice che le verdure si possono preparare in anticipo, montando i pasticci all'ultimo e scaldandoli brevemente in forno.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Merlara Malvasia, Orcia Bianco, Cori Bianco

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

TUTTO IN UN PIATTO

Questo sostanzioso contorno, a dosi raddoppiate, diventa un ottimo piatto unico ben bilanciato tra i carboidrati della zucca e delle patate, le proteine del grana e delle lenticchie e le fibre e i sali minerali delle verdure.

Piccolo pasticcio vegetariano con lenticchie

Umido di verdure invernali

Insalata con salsa di yogurt

Umido di verdure invernali

Impegno: **FACILE** Persone: **8**
Tempo: **1 ora** **Vegetariana senza glutine**

- 300 g **topinambur**
- 250 g **broccoli**
- 250 g **carote**
- 200 g **coste intere**
- 200 g **cuore di scarola**
- 80 g **cipolla**
- **alloro - brodo vegetale - limone**
- **olio extravergine di oliva - sale**

Pelate i topinambur, tagliateli a rondelle spesse e metteteli a bagno in acqua acidulata con una rondella di limone per non farli annerire.
Lavate le coste e dividete la parte bianca dalle foglie; tagliate entrambe a striscioline.
Dividete i broccoli in cimette.
Tagliate a pezzi la scarola.
Pelate le carote e tagliatele a rondelle spesse.
Affettate la cipolla, rosolatela nell'olio e subito dopo unite la parte bianca delle coste, le carote e una foglia di alloro; cuocete per 5', poi unite i topinambur, fate insaporire e coprite a filo con brodo vegetale.
Coperchiate e cuocete per 15', poi scoprite, unite i broccoli e il verde delle coste. Proseguite la cottura per altri 5'.
Aggiungete ora la scarola, lasciatela solo appassire e spegnete. Aggiustate di sale, se necessario, e servite accompagnando l'umido a piacere con fette di pane leggermente tostate.

Lo chef dice che se dovesse avanzare un poco di questo umido, frullatelo, diluitelo per un terzo del volume con brodo vegetale e scaldatelo: otterrete un'ottima crema di verdure da condire con un filo di olio crudo e completare a piacere con crostini.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Valcalepio Bianco, Val di Cornia Bianco, Nuragus di Cagliari Bianco

Acqua piatta, mineralizzata, di gusto pieno e morbido

Insalata con salsa di yogurt

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **40 minuti** **Vegetariana senza glutine**

- 100 g **yogurt greco**
- 4 **alchechengi**
- 2 **finocchi**
- 1 **cuore di sedano**
- 1 **pompelmo rosa**
- 1/2 **ananas medio**
- **erba cipollina - sale**

Sbucciate il pompelmo e pelate a vivo gli spicchi, lavorando sopra una ciotola per raccogliere il succo che sgocciolerà.
Affettate con l'affettatrice i finocchi e tagliate il sedano a filetti. Metteteli poi a bagno in acqua e ghiaccio.
Tagliate l'ananas a fettine sottilissime (anche per questo utilizzate l'affettatrice); tagliate in quattro gli alchechengi.
Mescolate lo yogurt con il succo di pompelmo recuperato, un pizzico di sale e alcuni fili di erba cipollina tagliuzzati finemente.
Scolate i finocchi e il sedano, asciugateli, mescolateli con la frutta e condite questa insalata con la salsa di yogurt.

Lo chef dice che mettere a bagno in acqua e ghiaccio le verdure consistenti come finocchio, sedano o ravanelli, le rende piacevolmente croccanti e fresche.

Vino sconsigliato per l'acidità che caratterizza la salsa di yogurt e il pompelmo e per l'aroma particolare di sedano e finocchio

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

Naturelle.
L'unico uovo in abito scuro.

Dai nostri allevamenti a terra, la freschezza ogni giorno.

Torta di pasta lievitata con carciofi e trevisana

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **1 ora e 20 minuti più 2 ore di lievitazione** **Vegetariana**

Pasta
- **300 g farina**
- **200 g latte**
- **30 g burro**
- **10 g lievito di birra**
- **6 g sale**
- **1 tuorlo**

Ripieno
- **200 g radicchio trevisano mondato**
- **200 g erbette mondate**
- **4 carciofi**
- **timo - prezzemolo - aglio**
- **olio extravergine di oliva**
- **vino bianco - sale - pepe**

Per completare
- **burro e farina per lo stampo**

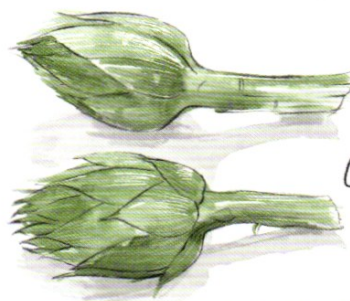
Pasta. Sciogliete il burro nel latte tiepido, unitevi il lievito sbriciolato, il tuorlo e il sale, mescolate e versate sulla farina, che avrete raccolto in una ciotola. Quando la farina avrà assorbito tutto il liquido, lavorate la pasta sulla spianatoia. Rimettete la pasta nella ciotola, copritela con un telo leggermente inumidito e lasciatela lievitare per almeno 2 ore, mettendo la ciotola nel forno tiepido e spento.
Ripieno. Tagliate a strisce la trevisana e le erbette, saltatele in padella, separatamente, con 2 cucchiai di olio e 2 spicchi di aglio con la buccia facendole solo appassire; salatele, pepatele e eliminate l'aglio. Mondate i carciofi e tagliateli in 4, saltateli in padella con un cucchiaio di olio, bagnateli con un dito di vino, copriteli, cuoceteli per 5-6', spegnete e completate con un cucchiaino di prezzemolo e timo tritati. A fine cottura dovranno risultare ancora piuttosto consistenti.
Imburrate e infarinate uno stampo a bordi alti, meglio se a cerniera (ø 18 cm, h 7 cm). Stendete la pasta a 5 mm di spessore e con essa foderate lo stampo. Foderate internamente con carta da forno e riempite lo stampo di legumi secchi fino a 3 cm dal bordo.
Infornate a 200 °C per 25'. Sfornate, eliminate legumi e carta e rimettete in forno per altri 5', perché la pasta si asciughi sul fondo.
Sfornate e riempite la torta prima con erbette e trevisana, molto ben scolate dal liquido di cottura, poi completate con i carciofi e servite subito mentre è ancora calda.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Colli Berici Manzoni Bianco, Colli Martani Sauvignon, Lamezia Bianco

Acqua frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e citrino

illustrazione Alice Tait, styling Beatrice Prada

Torta di pasta lievitata con carciofi e trevisana

Piatti decorati in oro Wedgwood, campana Figgjo, ciotolina bianca Feeling's, piatto dorato e forchetta Zara Home, piatto di vetro Iittala, piatto bianco fondo Fade, bicchiere di metallo la Rinascente, tessuto bianco Rubelli, tessuto bianco e oro Dedar

UNA BONTÀ BEN DIFESA
Che siano sardi con spine ben evidenti o liguri con brattee ben raccolte, i carciofi sono una verdura caratteristica dell'inverno. Buoni e salutari vengono sostituiti verso fine stagione da quelli senza spine: romaneschi o pugliesi.

Indivia riccia impanata con mostarda di cipolla rossa

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 10 minuti più 12 ore di riposo** **Vegetariana**

900 g 2 cespi di indivia riccia
400 g cipolle di Tropea
250 g zucchero
2 uova
olio essenziale di senape
latte - farina - pangrattato
olio extravergine - sale

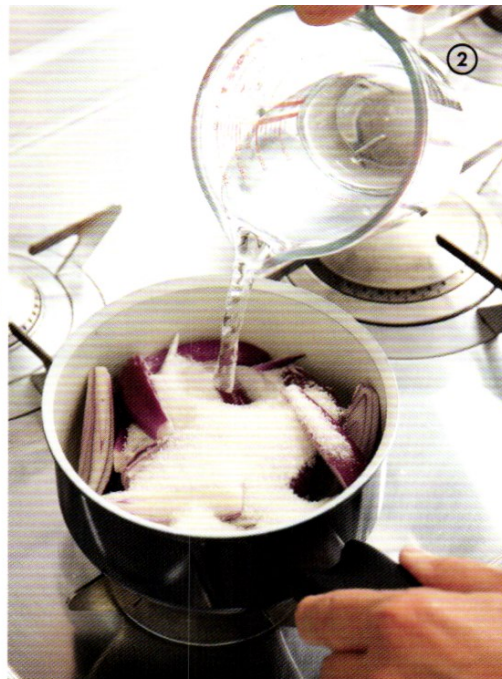
1-2-3. Sbucciate le cipolle, tagliatele in 4 spicchi e mettetele in una casseruola, a freddo, con 150 g di zucchero. Aggiungete 300 g di acqua e portate a bollore, quindi cuocete per circa 10', poi spegnete e lasciate raffreddare completamente. Riportate a bollore con altri 100 g di zucchero, fate bollire per altri 3', infine aggiungete poche gocce di olio essenziale di senape. Fate riposare per almeno 12 ore prima del consumo (mostarda).
4. Portate a bollore 700 g di acqua con 300 g di latte e 3 cucchiai di olio. Scottatevi le foglie di indivia per circa 3'.
5. Scolate le foglie di indivia e immergetele in una bacinella con 50% di acqua e 50% di latte freddi.
6. Sgocciolate l'indivia dal latte strizzandola leggermente e stendetela su un vassoio, poi su un canovaccio, tamponandola con carta assorbente per asciugarla. Suddividete le foglie formando diversi mazzetti di 5-6 foglie ciascuno, tenendo i gambi tutti dalla stessa parte. Avvolgete i mazzetti su se stessi, cominciando a ripiegarli dalla parte dei gambi: otterrete così dei fagottini.
7-8. Infarinate i fagottini, poi passateli nelle uova battute e quindi nel pangrattato.
9. Friggeteli in abbondante olio ben caldo per circa 2', girandoli. Salate e servite con la mostarda di cipolla rossa.

Lo chef dice che la mostarda di cipolla si può preparare anche 24 ore prima, in modo che riposando si insaporisca al meglio.

Vino bianco frizzante, sapore secco e fresco. Colli Tortonesi Cortese, Oltrepò Pavese Riesling Italico, Cerveteri Bianco

Acqua lievemente frizzante, oligominerale, di gusto delicato, fine e poco pungente

Piatto ovale Fade, piattino Richard Ginori, fondo di tessuto Dedar; pentole Moneta

1
2
3
4
5
6
7
8
9

Secondi

Pasticcio alle tre carni

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **6**
Tempo: **2 ore e 15 minuti**

500 g farina
500 g bocconcini di cinghiale
450 g 3 bistecche di reale di maiale
300 g petto di pollo
250 g spinaci lessati e strizzati
200 g cipolla
150 g panna fresca
140 g albicocche secche
2 uova
burro - alloro - vino rosso - brodo
zucca - olio extravergine - sale

Pasticcio alle tre carni

Impastate la farina con 150 g di burro morbido e lavorate lo "sbriciolato" con 400 g di acqua bollente e un pizzico di sale. Allargate l'impasto per farlo raffreddare, poi fatelo riposare in frigorifero su un piatto coperto con la pellicola mentre lavorate il resto.
Rosolate in padella i bocconcini di cinghiale con la cipolla a pezzetti, poco olio, sale, 2 foglie di alloro; dopo 5-6' sfumate con un bicchiere di vino, coprite quindi con brodo vegetale e cuocete per circa 1 ora. Fate raffreddare, quindi tagliate in pezzettini.
Cuocete in padella le bistecche di maiale, senza grassi, per 5-6'; tagliatele in modo da otteneme 6 fettine più piccole.
Ammollate in acqua le albicocche.
Tagliate il pollo a pezzetti, frullatelo con la panna e un uovo.
Saltate in padella gli spinaci con una noce di burro per 2'.
Stendete la pasta e con essa, lasciandola debordare un po', foderate 6 stampini (ø 10-11 cm) foderati con la pellicola: disponete sul fondo un'albicocca ammollata e farcita con un po' di composto di pollo; procedete con un po' di spinaci, un po' di pollo, pezzettini di cinghiale, ancora spinaci e una fettina di maiale; rimboccatevi sopra la pasta debordante premendo per chiudere i pasticci. Sformate i pasticci su una placca coperta di carta da forno, ciascuno dentro un anello dello stesso diametro, ben imburrato (in alternativa potete racchiudere tutti i pasticci in un unico grande anello ottenendo una sorta di fiore). Spennellate con uovo battuto, poi ritagliate 6 stelline dalla pasta rimasta e decorate la sommità dei pasticci; spennellate nuovamente e completate con stelline intagliate in sottili fette di zucca. Spennellate anch'esse e infornate i pasticci a 190 °C per 20-25'.

Vino rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Valtellina Superiore Maroggia, Montello Rosso, Monreale Pinot nero

Acqua frizzante, mineralizzata, di gusto pieno, equilibrato e persistente

Cervo con patate al tartufo

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **50 minuti più 12 ore di marinatura**

600 g filetto di cervo
200 g broccoli
70 g latte
12 fette di pancetta dolce
4 patate medie
1 mela rossa
burro - aglio - alloro
bacche di ginepro - tartufo nero
salvia - vino bianco - sale - pepe

Marinate il filetto di cervo per 12 ore nel vino con salvia, alloro, bacche di ginepro, uno spicchio di aglio schiacciato. Infine asciugatelo, pepatelo e fasciatelo con le fettine di pancetta; infornatelo a 190 °C per 25-30'.
Avvolgete le patate in fogli di alluminio e infornatele insieme alla carne.
Lessate intanto i broccoli a cimette per 5-6', scolateli e frullateli con il latte.
Tagliate a pezzetti la mela con la buccia e saltatela per 2' in padella con una noce di burro.
Sfornate patate e filetto.
Lasciate riposare il filetto per qualche minuto, poi servitelo aggiustando di sale. Accompagnatelo con il purè di broccoli, le mele e le patate tagliate a metà, completando con lamelle di tartufo.

Vino rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Boca, Colli Orientali del Friuli Schioppettino di Prepotto, Primitivo di Manduria

Acqua frizzante, mineralizzata, di gusto pieno, equilibrato e persistente

Cervo con patate al tartufo

500° Anniversario
ZAMPONE MODENA COTECHINO MODENA

Cotechino Modena.

Ogni giorno, fa più buone le tue idee.

NADLER LARIMER & MARTINELLI

Oggi provalo così:

Cotechino Modena alla carbonara.

Per 4 persone:
1/2 Cotechino Modena,
2 tuorli d'uovo, 250 gr di pasta,
4 cucchiai di panna fresca,
4 cucchiai di parmigiano, scalogno,
noce moscata, pepe.

Mentre cuoci il cotechino, fai rosolare lo scalogno in un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva. Sbatti i tuorli con la panna, spolverizza con parmigiano, un trito di noce moscata e pepe. Fai saltare la pasta in padella col cotechino spezzettato, spegni il fuoco e condisci con la salsa.

Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena

Cappone ripieno al mandarino

Fagottini di verza con zucca, formaggio e uovo affogato

Cappone ripieno al mandarino

Impegno: **MEDIO** Persone: **8**
Tempo: **2 ore e 10 minuti più 30 minuti di raffreddamento** **Senza glutine**

1,8 kg cappone pulito
300 g brodo vegetale
150 g cipolla
100 g carota
70 g sedano
8 mandarini
2-3 scalogni
timo - alloro - burro
olio extravergine - sale

Riempite la cavità del cappone con gli scalogni sbucciati, interi, un rametto di timo, una foglia di alloro e 2 mandarini tagliati a pezzetti con la buccia. Legatelo con lo spago, chiudendolo alle zampe perché non fuoriesca il ripieno; spalmatelo con una noce di burro e 3-4 cucchiai di olio, salatelo, ponetelo in una pirofila, coperchiatelo e infornatelo a 180 °C per circa 45'.
Aggiungete quindi al cappone la carota, la cipolla e il sedano tagliati a pezzetti. Spremete 2 mandarini e tenete da parte il succo, poi unite le scorze, a pezzetti, al cappone, insieme ad altri 2 mandarini a pezzetti. Bagnate con il brodo, rimettete in forno e cuocete ancora per 45' circa.
Sfornate, togliete il cappone dalla pirofila, fatelo riposare in caldo coperto con un foglio di alluminio.
Schiacciate le verdure nel fondo di cottura, poi filtratelo e mettete in freezer il sugo ottenuto, per poterlo sgrassare. Dopo 30' eliminate lo strato grasso formatosi in superficie, poi riportate il sugo a bollore con il succo di mandarino tenuto da parte e fatelo ridurre per qualche minuto.
Sbucciate i mandarini rimasti e rosolate gli spicchi in una noce di burro per 1'.
Servite il cappone con il suo sugo, guarnito con gli spicchi di mandarino.

Vino rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Pinerolese Barbera, Colli di Conegliano Rosso, Ischia Piedirosso

Acqua frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e citrino

Fagottini di verza con zucca, formaggio e uovo affogato

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **1 ora** **Vegetariana senza glutine**

400 g zucca
120 g taleggio
40 g scalogno
4 uova
verza - grana grattugiato
burro - salvia
aceto - sale

Sfogliate la verza e scegliete 8 foglie tra le più belle e omogenee di grandezza; scottatele in acqua bollente per 1', poi scolatele e stendetele su un canovaccio.
Cuocete le uova affogate, rompendole in un piattino e facendole scivolare in 1 litro di acqua bollente con 20 g di aceto; abbassate il fuoco e aiutandovi con una forchetta avvolgete l'albume intorno al tuorlo. Dopo 2-3' scolate le uova con una schiumarola.
Pulite la zucca e tagliatela a pezzettini.
Sbucciate lo scalogno e affettatelo; rosolatelo in una noce di burro con 3 foglie di salvia; quando sfrigola unite la zucca, 200 g di acqua, salate e cuocete con il coperchio per 15'.
Battete delicatamente le foglie di verza, per appiattire la costa; accostatele a due a due, per formare una base, e disponetevi sopra la zucca, un uovo e 2 pezzetti di taleggio; richiudete le foglie a pacchetto e disponete i fagottini ottenuti, capovolti, su una teglietta unta di burro; ungeteli con un po' di burro, cospargeteli con grana grattugiato e infornateli a 200 °C per 5-6'.
Passateli, infine, sotto il grill per gratinarli.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Curtefranca Bianco, Esino Bianco, Campi Flegrei Bianco

Acqua frizzante, oligominerale, di gusto delicato e gradevolmente pungente

Filetto di manzo e foie gras con creste di gallo

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **50 minuti** **Senza glutine**

4 filetti di manzo
160 g foie gras di anatra
120 g creste di gallo
4 scalogni
2 carciofi
burro - prezzemolo
coriandolo in polvere
timo - scorza di arancia
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Lessate per 10' le creste di gallo.
Mondate i carciofi e tagliateli a pezzetti, poi cuoceteli in una casseruola insieme agli scalogni sbucciati e tagliati a pezzetti, con 20 g di burro, 2 cucchiai di olio, 40 g di vino e 40 g di acqua, sale e un trito di prezzemolo.
Lasciate evaporare il liquido dei carciofi, poi unite le creste di gallo a pezzettini, fatele insaporire per 30 secondi, pepate e profumate con un po' di coriandolo.
Legate i filetti attorno al bordo con un giro di spago da cucina, in modo che mantengano la loro forma tonda, poi cuoceteli in padella per circa 3-4' con una noce di burro, 2 cucchiai di olio e un rametto di timo.
Togliete i filetti dalla pentola e insaporite nel fondo di cottura i carciofi con le creste, sfumando poi con uno spruzzo di vino bianco e unendo anche un po' di scorza di arancia tagliata a filetti.
Scottate velocemente in un'altra padella il foie gras tagliato in 4 fettine.
Liberate i filetti dallo spago e serviteli con la fetta di foie gras posata sopra; guarnite con i filetti di scorza di arancia e accompagnate con i carciofi, le creste di gallo e il sugo di cottura.

Vino rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Breganze Cabernet, Terre Tollesi Merlot, Sambuca di Sicilia Nero d'Avola

Acqua frizzante, oligominerale, di gusto delicato e gradevolmente pungente

Filetto di manzo e foie gras con creste di gallo

PER CHI VUOL... FARE LA CRESTA
Le creste di gallo, insieme a fegato, cuore, stomaco e bargigli, fanno parte delle cosiddette rigaglie, ovvero le frattaglie dei volatili da cortile, ingredienti un tempo molto più utilizzati di oggi, soprattutto in alcune cucine regionali, come quella toscana. Le creste vanno scottate in acqua e, se sono di un gallo di una certa età, vanno anche spellate.

Piatto decorato oro Wedgwood, piatto ovale Fade, piatto e piattino con filo oro Figgjo, piatto da portata con filo oro, salsiera, piatto e piattino decorati Richard Ginori, posate Dolfi Casa, fondi di tessuto Rubelli e Dedar

illustrazione Alice Tait, styling Beatrice Prada

Arrosto di anatra e foie gras con salsa di zucca

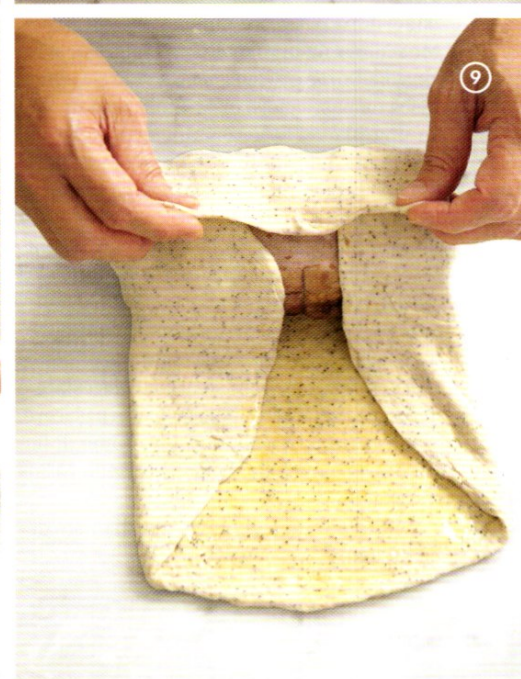
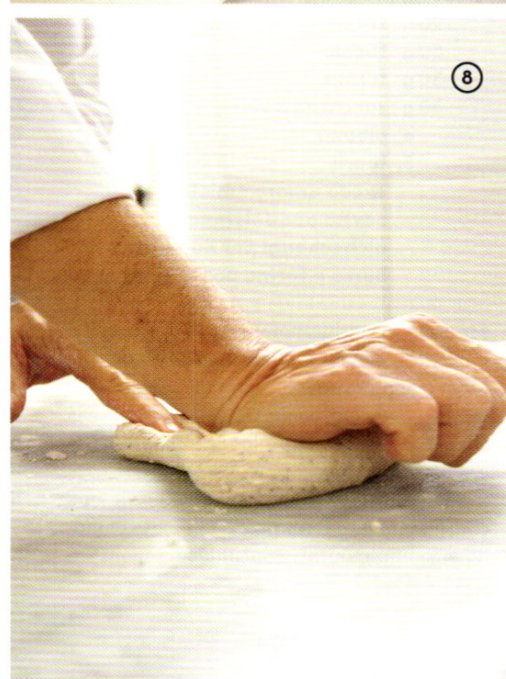
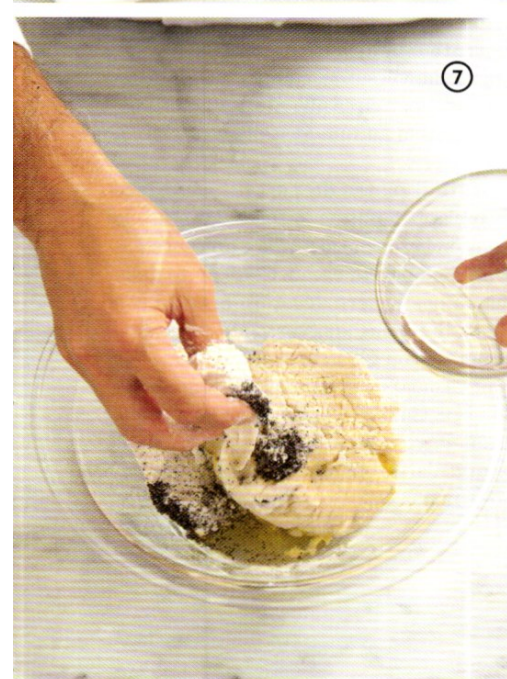
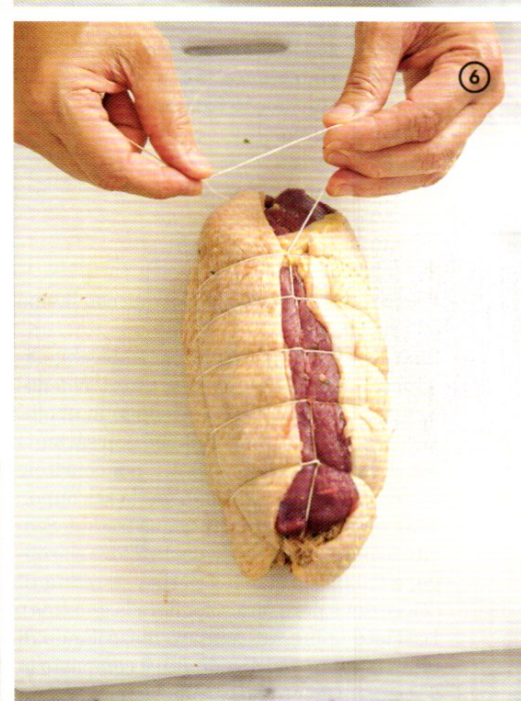
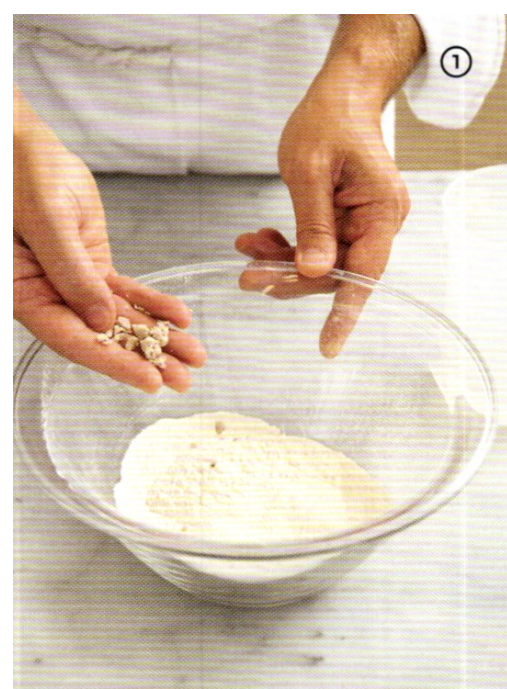
Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **8**
Tempo: **3 ore**

850 g 2 mezzi petti di anatra
700 g 2 cosce di anatra
400 g zucca
150 g foie gras di anatra
150 g farina speciale per pizza
150 g vino bianco secco
100 g scalogni
70 g aceto bianco
50 g sedano
40 g zucchero di canna
10 g semi di papavero
1 uovo - 1/2 arancia
farina 00 - lievito di birra - salvia
grana grattugiato - timo
aglio - pangrattato
rosmarino - alloro
prezzemolo - Tabasco
olio extravergine - sale - pepe

1. Impastate la farina speciale con 2 g di lievito e 80 g di acqua. Fate lievitare il panetto finché non sarà raddoppiato di volume; ci vorrà almeno 1 ora (primo impasto).
2. Mettete in una pirofila le cosce con la pelle ed eventuali parti di grasso (che eviteranno l'utilizzo di olio in cottura), salvia, rosmarino e uno spicchio di aglio con la buccia; infornate a 180 °C per 45' circa. Spellate i petti conservando la pelle, e apriteli a libro, dopo aver staccato i filettini.
Mondate la zucca, tagliatela a pezzetti e cuocetela coperta per 50-55' con gli scalogni e il sedano tagliati fini, la mezza arancia sminuzzata, una foglia di alloro, vino, aceto, zucchero di canna, 60 g di olio, 300 g di acqua, qualche goccia di Tabasco. Poi frullate grossolanamente (salsa di zucca).
3. Sfornate le cosce, spellatele e tritate la polpa; aggiungete l'uovo, un cucchiaio di grana, uno di pangrattato, prezzemolo e timo tritati, sale e pepe; impastate, unite il foie gras sminuzzato e impastate (ripieno).
4-5. Battete leggermente i mezzi petti; appoggiatene uno sul lato della pelle, distribuitevi sopra i filettini e il ripieno e copritelo con l'altro mezzo petto, sempre tenendo il lato della pelle verso l'esterno; richiudete i mezzi petti intorno al ripieno e avvolgete il rotolo ottenuto nella pelle dei petti.
6. Legate il rotolo con lo spago da cucina, e infornate con 2 cucchiai di olio a 180 °C per circa 40', poi sfornate e lasciate raffreddare.
7-8. Unite al primo impasto 100 g di farina 00, 15 g di olio, i semi di papavero e 50 g di acqua e sale. Lavorate finché la pasta non sarà liscia, poi tiratela in una sfoglia di 3 mm.
9. Spennellate di olio la sfoglia e avvolgetevi l'arrosto, ormai freddo, dopo aver eliminato spago e pelle. Infornate a 200 °C per 25-30'. Decorate a piacere e accompagnate con la salsa di zucca.

Vino rosso corposo, profumo ampio, armonico. Barbaresco, Amarone della Valpolicella, Chianti Classico
Acqua frizzante, mineralizzata, di gusto pieno, equilibrato e persistente

Piatto Richard Ginori, ciotolina di vetro Nason Moretti, piattino Mauro Bolognesi, cucchiaino Dolfi Casa, fondo di tessuto Dedar

1
2
3
4
5
6
7
8
9

Dolci

Dolce freddo di pere con salsa al cioccolato

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 20 minuti più 3 ore di raffreddamento**

- **1 kg pere**
- **200 g zucchero semolato**
- **200 g vino bianco secco**
- **100 g cioccolato fondente**
- **50 g burro**
- **50 g farina**
- **50 g zucchero a velo**
- **50 g albume**
- **40 g gelatina in fogli**

Portate a bollore 200 g di acqua con il vino e lo zucchero.

Sbucciate le pere, tagliatele a spicchi, eliminate i torsoli e riducetele ulteriormente a pezzi. Versatele nello sciroppo in ebollizione e lasciate cuocere finché non saranno cotte, ma ancora consistenti; poi copritele e lasciatele riposare 10-15' nello sciroppo.

Ammollate la gelatina in acqua fredda. Scolate le pere, tenendo da parte il loro sciroppo, e frullatele con la gelatina strizzata (il calore delle pere farà sciogliere la gelatina). Lasciate infine raffreddare mescolando di tanto in tanto, poi distribuite il composto in 6 stampini da crème caramel e metteteli in frigorifero per 3 ore almeno.

Mescolate il burro molto morbido con la farina, l'albume e lo zucchero a velo e con una tasca da pasticciere distribuite il composto su una placca foderata di carta da forno, formando delle stelline. Cuocetele a 180 °C finché i biscottini non cominciano a scurire leggermente sui bordi.

Pesate 200 g di sciroppo delle pere, riportate sul fuoco, scaldatelo e sciogli etevi il cioccolato spezzettato.

Sformate i dolci di pere nelle coppette mezz'ora prima di servirli (saranno più morbidi), completate con la salsa al cioccolato e decorate con i biscottini e con frutta a piacere.

Vino aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe. Asti Docg, Colli Euganei Fior d'Arancio

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

Dolce freddo di pere con salsa al cioccolato

Stella di nocciole e cacao

Impegno: **MEDIO** Persone: **8**
Tempo: **1 ora e 30 minuti** **Vegetariana**

- **300 g panna fresca**
- **250 g nocciole tostate**
- **190 g zucchero semolato**
- **50 g fecola**
- **50 g farina**
- **30 g zucchero a velo**
- **4 albumi**
- **3 tuorli**
- **cacao amaro - miele**
- **lievito per dolci - sale**
- **alchechengi per decorare**
- **burro e farina per lo stampo**

Mettete in un bagnomaria caldo i tuorli e montateli con 60 g di zucchero semolato e un cucchiaio di miele; quando saranno diventati cremosi, toglieteli dal bagnomaria caldo e fate intiepidire lavorando in un bagnomaria freddo.

Montate a neve 4 albumi con 60 g di zucchero semolato e un pizzico di sale. Quando saranno montati continuate a montare aggiungendo a pioggia altri 60 g di zucchero semolato. Tritate nel mixer le nocciole con 10 g di zucchero semolato fino a ridurle in farina.

Mescolate delicatamente gli albumi montati con la crema di tuorli, le nocciole tritate, la fecola, la farina, mezzo cucchiaino di lievito e un cucchiaio di cacao.

Imburrate e infarinate uno stampo a forma di stella, versate il composto e infornate a 165 °C per circa 40'. Sfornate la torta, capovolgetela su una gratella e lasciatela intiepidire.

Decorate il piatto da portata con cacao amaro e appoggiatevi la torta. Montate la panna con lo zucchero a velo e una cucchiaiata abbondante di cacao. Con l'aiuto della tasca da pasticciere decorate la torta con ciuffetti di panna, spolverizzate di cacao e completate con gli alchechengi.

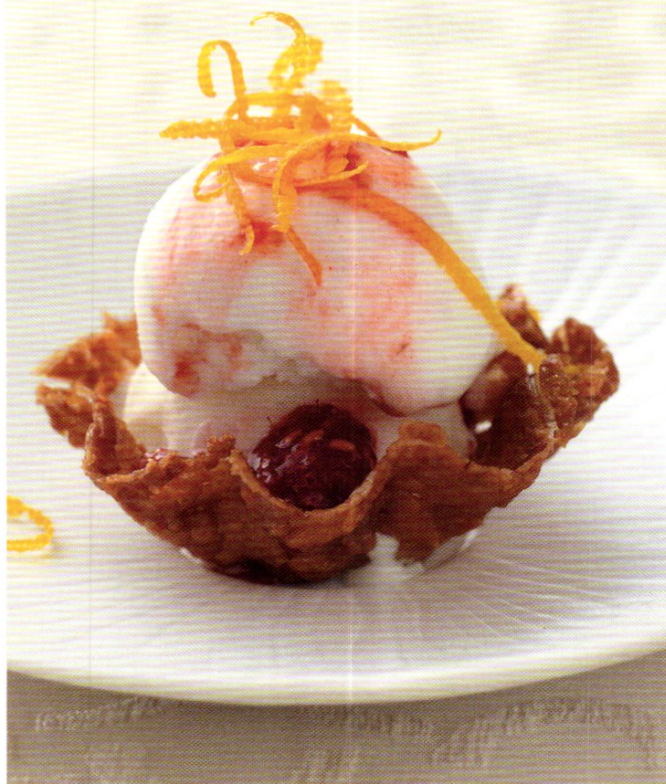
Vino aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe. Colli Piacentini Malvasia dolce, Oltrepò Pavese Moscato

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

PARENTE DEL POMODORO

L'alchechengi è una pianta perenne che produce bacche commestibili. Appartiene, come il pomodoro e la patata, alla famiglia delle Solanacee e si riconosce facilmente per i calici che avvolgono le bacche, rendendole simili a piccoli lampioncini. Di gusto acidulo, buono da mangiare fresco, si usa anche per preparare canditi e confetture.

Stella di nocciole e cacao

Gelato di riso in cialda di mandorle

Baci con crema di mascarpone e cioccolato

Gelato di riso in cialda di mandorle

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **1 ora** **Vegetariana**

500 g latte
500 g latte condensato
230 g panna fresca
140 g zucchero semolato
80 g lamponi
40 g farina di riso
40 g mandorle pelate
30 g burro
20 g farina 00
20 g miele
20 g zucchero di canna
mezzo baccello vaniglia

Bollite 300 g di latte con la vaniglia e 80 g di zucchero semolato. Quando questo si sarà sciolto, unite la farina di riso stemperata in 200 g di panna. Tornate sul fuoco e fate addensare senza arrivare all'ebollizione.
Aggiungete il latte condensato e altri 200 g di latte, mescolate, eliminate la vaniglia, fate raffreddare in frigo, poi versate in gelatiera. Occorreranno circa 30-40' per una perfetta mantecatura del gelato.
Mescolate la panna e lo zucchero rimasti, unite il burro morbido e il miele. Cuocete mescolando per circa 4', unite poi le mandorle sminuzzate e la farina 00. Lasciate intiepidire l'impasto, stendetelo in 6 cialde (ø 10-12 cm) su una placca e infornate a 220 °C per 5'. Sfornate, fate intiepidire e modellate le cialde a coppetta quando saranno malleabili e non più bollenti.
Schiacciate i lamponi con lo zucchero di canna, distribuite il gelato nelle coppette di cialda e servitelo con la salsa di lamponi.
Vino aromatico dolce dal profumo di frutta esotica. Alto Adige Sauvignon vendemmia tardiva, Riesi Bianco vendemmia tardiva
Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

Baci con crema di mascarpone e cioccolato

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **1 ora**
più 2 ore di raffreddamento **Vegetariana**

150 g mascarpone
150 g cioccolato fondente
130 g farina 00
80 g burro
70 g zucchero a velo
70 g farina di castagne
60 g uvetta
60 g pinoli
2 albumi
lievito per dolci - sale

Mescolate le due farine, dopo aver setacciato la farina di castagne. Unite il burro morbido, un pizzico di sale, lo zucchero a velo, un pizzico di lievito, gli albumi, l'uvetta e i pinoli. Amalgamate bene.
Appoggiate l'impasto su un foglio di carta da forno, formate un cilindro di 4-5 cm di diametro, avvolgetelo e mettetelo in frigorifero a indurire per un paio di ore.
Fondete il cioccolato a bagnomaria con il mascarpone, togliendo dal fuoco non appena i due ingredienti si saranno ben amalgamati. Fate raffreddare la crema mescolandola. Mettetela in frigorifero e quando avrà preso consistenza lavoratela con le fruste elettriche per renderla spumosa.
Quando l'impasto dei biscotti si sarà solidificato, affettatelo (24 fette di 5 mm), disponete le fette su una placca coperta di carta da forno e cuocete a 160 °C per 10-12'. Lasciate raffreddare i biscotti, poi distribuite su 12 la crema e accoppiateli con gli altri 12.
Lo chef dice che è importante setacciare la farina di castagne: essendo molto sottile forma spesso grumi che non si sciolgono facilmente negli impasti.
Vino dolce con aromi di frutta matura e fiori. Gambellara Vin Santo Classico, Malvasia delle Lipari dolce
Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

Finalmente il Dessert che fa per te!

gustati la vita!

GUSTATI LA VITA *Senza zucchero:*
Cheese cake, Salame di cioccolato, Margherita con yogurt e la delicata crema dei Bon bon.

GUSTATI LA VITA *Con cereali e fibre:*
Una Torta ai 5 cereali e mele o una Miscela integrale per torte e biscotti o ancora una deliziosa Torta al grano saraceno e nocciole.

GUSTATI LA VITA *Senza latte:*
Budini al cioccolato, al miele e sciroppo d'acero e ai frutti tropicali.

I nuovi prodotti della linea **GUSTATI LA VITA** sono dedicati a tutti coloro che vogliono seguire una dieta senza rinunciare al **piacere di un dessert**

www.cleca.com

Soufflé glacé di castagne nel guscio di pandoro

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **12**
Tempo: **1 ora**
più 8 ore di raffreddamento **Vegetariana**

400 g	**crema di marroni**
250 g	**castagne lessate**
400 g	**panna fresca**
90 g	**2 albumi**
60 g	**zucchero**
1	**pandoro**
	sale

Foderate fondo e bordi di uno stampo cilindrico (ø 18 cm x h 10 cm) con fette spesse 2 cm ricavate dalle "punte" del pandoro. Spezzettate il pandoro rimasto.
Rifilate le fette di pandoro lungo il bordo.
Avvolgete esternamente lo stampo con almeno due giri di un doppio foglio di alluminio, facendolo debordare di almeno 10 cm (servirà per contenere il soufflé glacé); fissate il foglio di alluminio con nastro adesivo.
Montate 200 g di panna ben fredda. Montate anche gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale, poi incorporate, sempre montando, lo zucchero cotto a 110 °C versandolo a filo: dovrete ottenere una meringa lucida e compatta. Infine montate per metà la panna rimasta, sempre molto fredda, unite 170 g di crema di marroni e mescolate ancora con la frusta finendo di montare. Aggiungete questo composto alla meringa continuando a mescolare con la frusta per amalgamare bene (mousse).
Sporcate il fondo dello stampo con una cucchiaiata di crema di marroni, poi distribuite 1/3 delle castagne lessate e spezzettate, 2 cucchiaiate di mousse e 1/3 del pandoro spezzettato; proseguite alternando così i vari ingredienti fino al riempimento dello stampo fino al bordo. Versate infine tutto il resto della mousse (che sarà contenuta dal bordo supplementare di alluminio) e livellate la superficie con una spatola.
Mettete il soufflé glacé in congelatore per 8 ore, togliendolo almeno mezz'ora prima di servirlo perché riacquisti morbidezza.
Sformate il soufflé glacé e decoratelo a piacere con marron glacé e stelline di marzapane.

Vino passito con aromi di frutta matura. Recioto di Soave, Moscato passito di Noto
Acqua piatta, mineralizzata, di gusto pieno e morbido

Soufflé glacé di castagne nel guscio di pandoro

NON SOLO CALDARROSTE
Ottime per ricette salate e dolci, le castagne lessate si preparano a casa partendo da frutti freschi che vanno però pazientemente sbucciati e pelati. Per maggiore praticità si possono anche usare le castagne già lessate e pelate: si trovano surgelate o, ancora migliori, già pronte per il consumo, confezionate in buste, come altra frutta secca. Sono deliziose, e molto salutari, anche come snack.

Piattino filo oro Richard Ginori, coppetta di vetro Nason Moretti, piatti lavorati Fade, piattino striato Feeling's, alzata LSA, piatto oro Zara Home, fondi di tessuto Rubelli e Dedar

illustrazione Alice Tait, styling Beatrice Prada

Torta lievitata ai kumquat

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **12**
Tempo: **2 giorni (2 ore di preparazione)**
Vegetariana

Pasta lievitata
- 600 g farina
- 120 g burro
- 70 g zucchero semolato
- 15 g lievito di birra
- 5 tuorli
- vanillina - sale

Pasta frolla
- 300 g farina
- 150 g burro
- 80 g gherigli di noce
- 25 g zucchero a velo
- 1 uovo
- sale

Per il ripieno e per completare
- 500 g zucchero semolato
- 400 g kumquat
- 80 g zucchero a velo
- 70 g gherigli di noce
- 35 g burro
- 1/2 baccello di vaniglia
- marmellata di albicocche

Primo giorno

1. Ripieno. Bucherellate i kumquat, metteteli in casseruola, copriteli di acqua fredda, portate a bollore e cuoceteli per 4'; scolateli, ricopriteli di nuova acqua e fateli bollire per 3-4'; ripetete per la terza volta l'operazione. Alla fine non scolateli, ma unite al liquido 300 g di zucchero semolato, la vaniglia e bollite per 5', poi eliminate la vaniglia e lasciate riposare per almeno 8 ore. Dopodiché fate riprendere il bollore per 5', unite 160 g di zucchero semolato, bollite per altri 5' e fate riposare per 8 ore ancora. Potete candire i kumquat anche con diversi giorni di anticipo conservandoli nel loro sciroppo.

2. Pasta lievitata (impasto base). Mescolate 200 g di farina con 5 g di lievito sbriciolato e lavoratela con 200 g di acqua; coprite la pastella con un telo e lasciatela lievitare per 16 ore.

Secondo giorno

3-4. Pasta lievitata. Al termine delle 16 ore di lievitazione, lavorate nell'impastatrice con la frusta a foglia 200 g farina, 10 g di lievito sbriciolato, i tuorli, 60 g di burro morbido, mezza bustina di vanillina, 3 g di sale e l'impasto base. Fate lievitare per 6 ore. Unite poi, nell'impastatrice, 200 g di farina, 60 g di burro morbido, 70 g di zucchero semolato e lavorate con la frusta a gancio.

5. Pasta frolla. Frullate le noci con lo zucchero a velo e unitele alla farina; impastate con il burro morbido, l'uovo e un pizzico di sale. Raccogliete a palla, coprite e fate riposare in frigo per almeno 1-2 ore.

6. Tirate la pasta frolla; foderate una tortiera (ø 26 cm) con un bordo di 4-5 cm. Spalmate sul fondo una cucchiaiata di marmellata di albicocche.

7. Stendete la pasta lievitata, ripiegatela in tre, stendetela di nuovo e distribuitevi 35 g di burro morbido, 40 g di zucchero semolato, 70 g di noci a pezzetti e i kumquat tagliati in tre (tenete da parte qualche frutto e lo sciroppo); arrotolate il rettangolo di pasta.

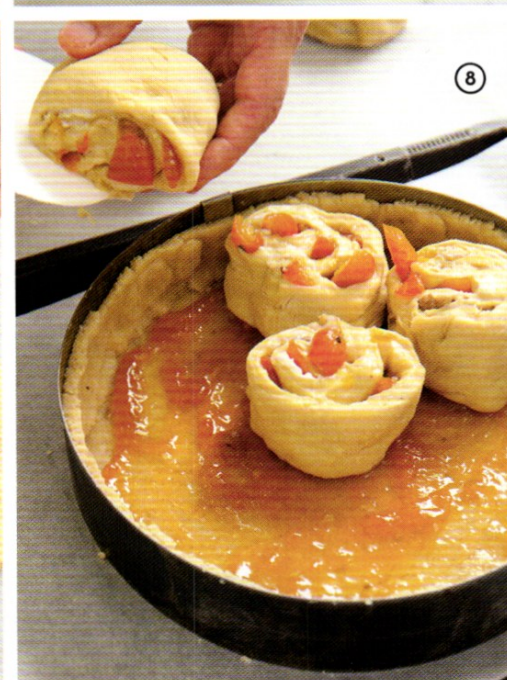
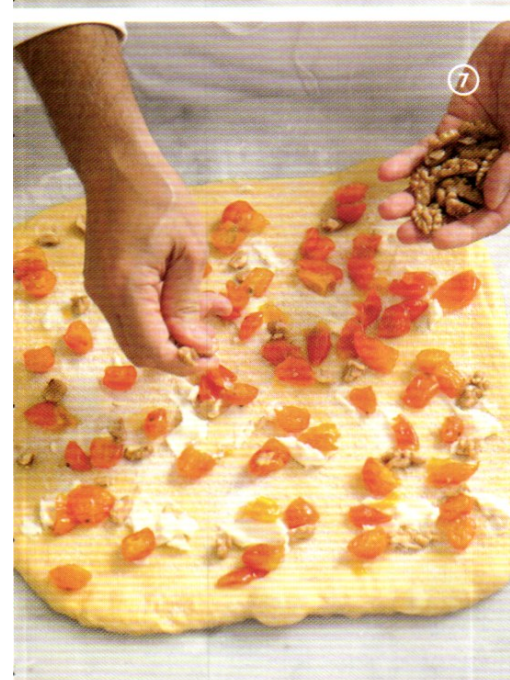
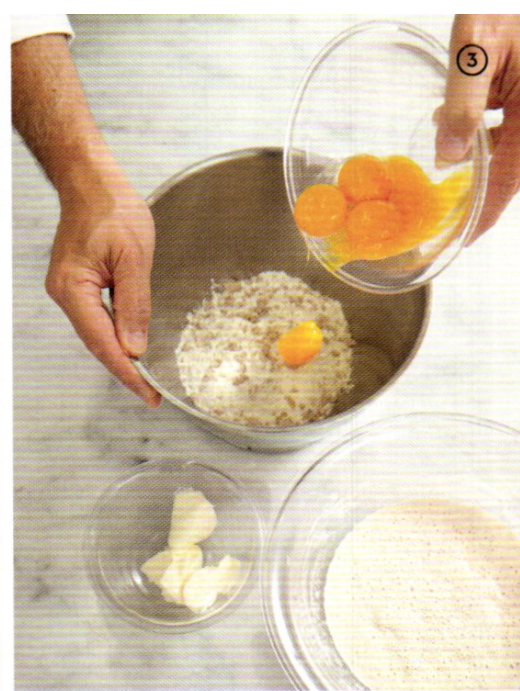
8. Tagliate il rotolo in tranci di 4-5 cm e distribuiteli nella tortiera: mettetene uno in centro e gli altri intorno lasciando un po' di spazio fra l'uno e l'altro. Lasciate lievitare per 30', poi infornate la torta a 165 °C per 40-45'.

9. Sciogliete 80 g di zucchero a velo setacciato unendo a poco a poco 40 g di sciroppo dei kumquat freddo e lavorando con la frusta (glassa). Sfornate la torta, sformatela e decoratela, ancora calda, con fili di glassa e i kumquat tenuti da parte. Servitela tiepida.

Vino liquoroso con aromi di frutta matura e spezie. Pantelleria passito liquoroso, Girò di Cagliari liquoroso dolce

Acqua piatta, mineralizzata, di gusto pieno e morbido

Alzata Fade, piattino Richard Ginori, fondo di tessuto Rubelli

1
2
3
4
5
6
7
8
9

fior fiore coop

Buon appetito

Tavole a festa, menu speciali e regali: è Natale. Un'occasione per cucinare i piatti tradizionali, pesce il 24, cappelletti in brodo e cappone il 25.

Si comincia a metà dicembre con i colleghi e fino alla Befana è un susseguirsi di pranzi e cene che terminano con panettone, torroncini e spumante. Incontri piacevoli, ma che fatica cucinare! I piatti delle feste diventano facili con **Fior Fiore, una linea di prodotti speciali selezionati da Coop**: salmone, pescespada e tonno affumicati, tortellini di carne, capponi e i migliori salumi, prodotti e lavorati secondo la tradizione italiana. Tutto, quasi pronto da portare a tavola.

TURBANTI DI SFOGLIA E SALMONE

Ingredienti per 4 persone

Per i turbanti

- *1 rotolo di pasta sfoglia*
- *1 confezione da 100 g di salmone affumicato selvaggio dell'Alaska Fior Fiore Coop*
- *100 g ricotta*
- *1 uovo intero*
- *10 g di prezzemolo*
- *4 cucchiai d'olio extravergine di oliva dop umbro Fior Fiore Coop*
- *sale e pepe bianco*

Per l'insalatina d'accompagnamento

- *150 g misticanza*
- *1 confezione da 100 g di pesce spada Fior Fiore Coop*
- *1 confezione da 100 g di tonno Fior Fiore Coop*
- *1 confezione da 100 g di salmone affumicato selvaggio dell'Alaska Fior Fiore Coop*
- *1 finocchio*
- *2 arance pelate e tagliate al vivo*
- *un filo d'olio extravergine di oliva dop umbro Fior Fiore Coop*

In un frullatore tritare il salmone con il prezzemolo, amalgamate la ricotta e regolare di sapidità.
Ritagliate dalla pasta dei quadrati della misura di 8 cm per lato, spennellateli con l'uovo sbattuto, farciteli con il ripieno di salmone. Richiudeteli a triangolo e fate combaciare i due angoli alla base. Posizionare i turbanti su di una teglia foderata con carta da forno, spennellarli con uovo e infornarli ad una temperatura di 200°C per circa 8/10 minuti. Servire i turbanti accostandoli ad un'insalatina composta da finocchi tagliati a striscioline, insalatine fresche, la arance e le fettine dei vari pesci Condire con un filo d'olio extravergine di oliva umbro Fior Fiore Coop.

Pranzo di Natale

È dalla vigilia che lavoriamo in cucina: molti piatti li abbiamo preparati in anticipo. Ora tutto è pronto, la tavola è apparecchiata, i bambini elettrizzati sistemano gli ultimi addobbi. E finalmente partiamo con il menu. Casalingo e ricercato

RICETTE FABIO BARBAGLINI FOTO FRANCESCA MOSCHENI

Pane rustico al mais, pane con l'uva, grissini al sesamo nero

PANE RUSTICO AL MAIS

Impastate 750 g di farina 00 e 200 g di farina di mais con 180 g di acqua, 250 g di latte, 5 g di sale e 25 g di lievito di birra; fate lievitare l'impasto per circa 2 ore finché non raddoppia di volume. Spezzatelo, fatene 2 pagnotte, fatele lievitare ancora per 1 ora, poi infornatele a 180 °C per circa 40'.

PANE CON L'UVA

Impastate 600 g di farina con 150 g di acqua, 200 g di latte, 30 g di lievito, 10 g di sale e 300 g di uvetta. Fate lievitare l'impasto finché raddoppia (2 ore), poi spezzatelo, fatene 2 filoni, fate lievitare 1 ora ancora. Infornate a 180 °C per 25-30'.

GRISSINI AL SESAMO NERO

Mescolate 300 g di farina, una bella presa di sale, pepe, noce moscata, 25 g di olio extravergine, 150 g di burro morbido, 30 g di sesamo nero, leggermente tostato in forno, e 300 g di patate lessate, pelate e schiacciate. Impastate, poi fate riposare l'impasto in frigorifero per almeno 1 ora, finché non si rassoda un po'. Dividetelo in piccoli panetti, poi in strisce e lavoratele arrotolandole con le mani sul piano di lavoro, ottenendo dei grissini lunghi e sottili. Disponeteli su una teglia coperta con carta da forno e infornateli a 180 °C in forno statico per 18-20'.

Per la tavola abbiamo usato
Piatti con filo platino Alessi; bicchieri bassi di cristallo, bottiglia acqua e sottopiatti rossi Centrotavola; flûte Ikea; tovaglia e tovaglioli Zara Home; tovaglioli rossi Linum; stelline di feltro Daff
In alto a sinistra
Brocca Ikea; tovagliolo rosso e vassoio Centrotavola; tovagliolo bianco Bandit Queen
Nella pagina a destra
Piatto da portata Villeroy & Boch

Foie gras di anatra
con composta di pere al vino

Salmone marinato alla vaniglia
con arance, indivia belga e litchi

Sopra
Decorazioni la Rinascente, appese al cubo bidimensionale, scultura di Antonino Sciortino

Garganelli con crema di scarola, broccoli e culatello

Foie gras di anatra con composta di pere al vino

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 40 minuti**
più 20 ore di riposo (da iniziare il giorno prima)

600 g foie gras di anatra
500 g pere Martin sec
100 g vino rosso
30 g scalogno
20 g aceto balsamico
10 g aceto di vino
scorza e succo di limone - zucchero
chiodi di garofano - pepe in grani
cardamomo - zenzero fresco
noce moscata - coriandolo in polvere
curcuma - curry - Marsala secco
brodo di pollo - latte - sale

Mettete a bagno nel latte il foie gras per 3-4 ore, poi apritelo, dividetelo nei due lobi, pulitelo dai nervi. Mettetelo in un contenitore con poco zucchero, sale, pepe macinato, coriandolo in polvere, cardamomo pestato, curcuma, curry; unite il Marsala in modo che il foie gras risulti immerso per oltre metà e fate marinare per circa 2-3 ore.
Togliete il foie gras dalla marinata e avvolgetelo in un canovaccio pulito, pressandolo bene. Chiudetelo ben stretto legandolo alle estremità con spago da cucina, e poi legatelo a mo' di arrosto. Cuocetelo immergendolo in brodo di pollo a 70 °C per 25'. Toglietelo e lasciatelo raffreddare per almeno 12 ore.
Fate bollire gli aceti con 80 g di zucchero; quando lo zucchero comincia a caramellarsi, unite 3 chiodi di garofano, qualche grano di pepe, lo scalogno tritato, zenzero fresco grattugiato, un'abbondante grattugiata di noce moscata e 2 scorze di limone. Fate ridurre per 2-3', poi unite le pere sbucciate e tagliate a pezzetti, mescolate e insaporite per 2'. Aggiungete il succo di mezzo limone e il vino, coprite con carta da forno, abbassate il fuoco al minimo e cuocete per altri 40-45'.
Lasciate raffreddare la composta ottenuta e servitela insieme al foie gras tagliato a fette, completato a piacere con qualche cristallo di sale.

Salmone marinato alla vaniglia con arance, indivia belga e litchi

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **2 ore più 24 ore di marinatura**
(da iniziare il giorno prima) **Senza glutine**

1 kg filetto di salmone
1 kg sale grosso
800 g zucchero
18-20 litchi
3 cuori di indivia belga
3 baccelli di vaniglia
2 arance
1 limone
olio extravergine di oliva - sale fino

Mescolate in una ciotola il sale grosso con lo zucchero, le scorze di un'arancia e del limone, un baccello di vaniglia aperto per il lungo, svuotato parzialmente dei semi. Mescolate bene, poi disponete un po' di questo sale aromatico sul fondo di un contenitore, poggiatevi sopra il filetto di salmone e ricopritelo bene con il resto del sale aromatico. Lasciatelo marinare in frigorifero, coperto con la pellicola alimentare, per almeno 12 ore.
Togliete poi il salmone dalla marinata, sciacquatelo sotto l'acqua corrente e asciugatelo. Stemperate i semi di altri 2 baccelli di vaniglia in un po' di olio e spennellate il salmone. Lasciatelo marinare coperto con la pellicola per altre 12 ore.
Sbucciate i litchi e tagliateli a pezzetti, snocciolandoli.
Tagliate per il lungo, a listerelle, i cuori di indivia, lasciateli a bagno in acqua e ghiaccio per 1 ora, poi mescolateli con i litchi. Condite questa insalata con il succo di un'arancia, poco olio e poco sale.
Servite il salmone tagliato a fette sottili, insieme all'insalata, completando con qualche spicchio di arancia pelato a vivo e cerfoglio a piacere.

Garganelli con crema di scarola, broccoli e culatello

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **50 minuti**

400 g scarola pulita
300 g pasta corta secca, garganelli
300 g culatello affettato
150 g broccoli a piccole cimette
100 g formaggio bitto stagionato
50 g patata
30 g scalogno
brodo vegetale - aglio
olio extravergine di oliva - sale

Sbollentate i broccoli in acqua salata per 1', poi fateli raffreddare immergendoli in acqua fredda.
Tagliate finemente 350 g di scarola e la patata.
Scaldate poco olio in una pentola e rosolatevi lo scalogno tritato e uno spicchio di aglio, sbucciato e privato del filamento interno. Unite quindi le patate e fatele insaporire, poi aggiungete anche la scarola; salate, bagnate con 4 mestoli di brodo e cuocete per 3-5'. Spegnete e frullate fino a ottenere una crema liscia.
Sovrapponete le fettine di culatello e tagliatele a striscioline. Mettetele in una padella e rosolatele finché non perderanno il loro grasso, diventando croccanti. Poggiatele poi su un foglio di carta assorbente per eliminare il grasso in eccesso.
Tuffate i garganelli in acqua bollente salata; intanto che cuociono, riscaldate la crema di scarola, unitevi la scarola fresca rimasta, tagliata a striscioline, e le cimette di broccolo ben sgocciolate. Scolate la pasta al dente e saltatela nella crema di scarola. Completate con un filo di olio, il bitto grattugiato e le striscioline di culatello.

Tortino di patate viola, zucca e bottarga

Sopra
Decorazioni e ciotola di legno la Rinascente; cubo bidimensionale e fruttiera bianca Antonino Sciortino; cifre 25 Seletti
Nella pagina a destra
Piatto ovale da portata Sambonet; grembiule Society by Limonta; canovaccio Linum

Stinco di vitello al forno con topinambur e castagne

Tortino di patate viola, zucca e bottarga

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **2 ore più 24 ore di riposo dell'olio**
Senza glutine

1 kg patate viola (dagli ortolani ben riforniti; in alternativa usate le patate gialle)
650 g polpa di zucca
100 g zucca con la scorza
50 g nocciole
burro - burro chiarificato - aglio
bottarga fresca - olio extravergine di oliva e per friggere - sale - pepe

Tostate le nocciole, tritatele e raccoglietele in una ciotolina. Copritele di olio extravergine di oliva e lasciate insaporire per 24 ore.
Affettate la polpa di zucca e disponete le fette in una pirofila foderata con carta da forno; salate, pepate, cospargete con fiocchi di burro; infornate per 1 ora e 15' a 160 °C in forno statico, poi frullate fino a ottenere un purè omogeneo.
Lessate le patate, tenendone da parte un paio, in acqua bollente salata per circa 30-40'.
Scaldate 2 noci di burro chiarificato con 2 spicchi di aglio, per profumarlo appena; spennellate poi il fondo di 6 stampi da crostatina, copriteli con carta da forno e spennellate anch'essa. Tagliate a fettine le patate lessate senza sbucciarle e disponetele sul fondo degli stampi, mettendo una fetta più grossa al centro e le altre intorno a fiore, in modo che non cadano quando capovolgerete gli stampi. Salate, poi spalmate uno strato di crema di zucca; fate un altro strato con le patate, salate, spennellate abbondantemente con il burro chiarificato e infornate in forno ventilato a 180 °C per circa 15'.
Tagliate in fettine molto sottili la zucca con la scorza e le patate tenute da parte con la buccia: friggete entrambe in olio per friggere, ottenendo delle chips.
Servite i tortini capovolgendo gli stampi nei piatti. Completate con fettine di bottarga, le chips e un filo di olio alle nocciole.

Stinco di vitello al forno con topinambur e castagne

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **5 ore** **Senza glutine**

2,5 kg stinco di vitello con l'osso
800 g topinambur
70 castagne
1 porro
1 gambo di sedano
aglio - scorza di limone - salvia
rosmarino - timo - vino bianco secco
vino rosso - burro - olio extravergine
sale grosso e fino - pepe

Pulite lo stinco, eliminando i nervi principali e il grasso, e conservate gli scarti. Massaggiate la carne con il sale grosso e pepatela, poi rosolatela in una pentola adatta al forno con 2-3 cucchiai di olio. In una padella a parte, intanto, rosolate in 2 cucchiai di olio il porro e il sedano a pezzetti e mezza testa di aglio tagliata in sezione. Dopo 5-7', unite tutto nella pentola dello stinco con un ciuffo di salvia, un rametto di rosmarino e 2 scorze di limone. Sfumate con mezzo litro di vino bianco.
Coprite la carne con un foglio di alluminio e infornatela a 180 °C nel forno ventilato. Dopo 1 ora unite 200 g di vino bianco, e dopo altri 30-35' altri 300 g di vino bianco e 300 g di acqua. Cuocete per 2 ore, poi togliete l'alluminio e fate dorare lo stinco per 10'.
Sfornate lo stinco, toglietelo dalla pentola e fatelo riposare al caldo coperto con l'alluminio. Unite al fondo di cottura un bicchiere di vino rosso e 500 g di acqua; riportate a bollore, filtrate il sugo e lasciatelo raffreddare bene, in modo che il grasso possa affiorare.
Pelate i topinambur e scottateli interi in acqua bollente salata per circa 2', poi scolateli.
Incidete le castagne, arrostitele e sgusciatele.
Tagliate a pezzetti i topinambur e saltateli in padella con le castagne, 2 noci di burro e uno spicchio di aglio con la buccia, che poi eliminerete. Salate e profumate all'ultimo con qualche rametto di timo fresco.
Sgrassate il sugo dello stinco, fatelo restringere sul fuoco ancora 5-6'. Servite lo stinco con il suo sugo e con le verdure saltate. Chi lo desidera, poi, può profumare le fette di stinco con lamelle di tartufo bianco.

Semifreddi di cioccolato con frutti di bosco e pistacchi cristallizzati

Impegno: **MEDIO** Persone: **8**
Tempo: **50 minuti più 5 ore di raffreddamento**
Vegetariana senza glutine

450 g zucchero
350 g cioccolato fondente al 70%
300 g panna fresca
260 g albumi
250 g ribes
250 g lamponi
frutti di bosco misti - menta fresca
pistacchi sgusciati e spellati

Montate a lungo gli albumi con 250 g di zucchero, finché non saranno ben sodi e lucidi. Intanto, fondete il cioccolato a bagnomaria e montate in crema non troppo soda la panna; unite il cioccolato fuso agli albumi, quindi incorporate anche la panna.
Versate il composto ottenuto in 8 stampini ad anello, poggiati su un vassoio coperto con carta da forno. Riponeteli in freezer a raffreddare per almeno 5 ore.
Sciogliete 100 g di zucchero con poca acqua; quando comincia a bollire, versatevi 40-50 g di pistacchi e mescolate finché l'acqua non evapora e lo zucchero si cristallizza intorno ai pistacchi. Versateli su un vassoio e lasciateli raffreddare.
Sgranate i ribes; uniteli in un pentolino con i lamponi, 100 g di zucchero e 200 g di acqua e cuocete per 1' dal bollore; frullate i frutti e passate al colino la salsa.
Togliete i semifreddi dal freezer 5-10' prima di servirli, sformateli nei piattini, accompagnateli con la salsa e completate con frutti di bosco misti a piacere, i pistacchi cristallizzati e foglioline di menta fresca.

Testi Laura Forti
Styling Beatrice Prada e Vanessa Pisk
Segnaposto floreali realizzati da Sachiko Ito; biscotti di pasta frolla a stellina realizzati da Elena Villa

altre notizie e video su www.lacucinaitaliana.it/online.html

Semifreddi di cioccolato con frutti di bosco e pistacchi cristallizzati

Dolcezze liguri: buone e

Tutti abbiamo sognato, da piccoli, di trovarci davanti una casa golosa come quella della fiaba di Hansel e Gretel (ma senza la strega), fatta con marzapane, biscotti e cioccolato. Un'occasione per soddisfare i nostri dolci desideri.

In alto: selezione manuale delle mandorle (foto d'archivio); sopra: scorcio di Sassello dove si trova la pasticceria La Sassellese; sotto: una fase di lavorazione dei canestrellini

Solo ingredienti naturali

Sassello, nel verdissimo entroterra ligure, è il Paese delle Dolcezze. Qui non ci sono case fatte con i dolci, ma da molti anni chi ne percorre le strade viene avvolto e inebriato dal profumo di quelli appena sfornati da **La Sassellese**. Difficile resistere al desiderio di assaggiarli. Infatti, in questo luogo ameno, una tappa d'obbligo è l'Antica Pasticceria del centro, dove i dolci tradizionali liguri sono chiusi in rosse confezioni pronte per l'acquisto. Fin dalla metà dell'Ottocento, la produzione dolciaria è stata l'attività principale del paese: Augusto Cavallero, fondatore de La Sassellese, ha inventato il **Canestrellino**, più piccolo del classico Canestrello, che si può mangiare in un boccone. Ora La Sassellese, seguendo le ricette della tradizione ligure, sforna quotidianamente tante specialità: gli **Amaretti morbidi**, il **Pandolce genovese**, i **Canestrellini** ricoperti di cioccolato, i **Baci di Sassello**. Nel corso degli anni, la produzione artigianale è diventata una moderna realtà industriale che ha mantenuto inalterate le ricette e addirittura migliorato la bontà dei prodotti, ora apprezzati anche all'estero. L'azienda è molto attenta alla qualità e non trascura la natura: per diminuire l'impatto ambientale, utilizza esclusivamente energia rinnovabile ed è certificata ISO 9001 / Standard I.F.S. e B.R.C / ambientale ISO 14001. **www.sassellese.it**

genuine come una volta

Amaretti per tutti i gusti

Mandorle, armelline, albume d'uovo e zucchero di ottima qualità. Sono gli ingredienti utilizzati da sempre per preparare gli Amaretti La Sassellese: morbidi, saporiti e delicatamente amarognoli. I golosi li possono assaggiare anche al rum, nocciola, cioccolato, mandarino, cocco e limone.

Code di gamberoni farcite con amaretti morbidi La Sassellese

Tempo: 25' Ingredienti per 4 persone

24 mazzancolle (gambero imperiale), 4 amaretti morbidi La Sassellese, 100 g di pane grattugiato grossolanamente, 50 g di grissini, 30 mandorle a filetti, 2 uova intere, 2 cucchiai di farina "00", 1 litro di olio di arachidi, sale.
Per la presentazione: 80 g di insalatine miste già mondate (radicchi, valeriana, spinacini ecc), 2 arance pelate a vivo

Sgusciare i gamberoni, privarli del filetto e aprirli a libro con un'incisione verticale. Preparare un'impanatura sbriciolando i grissini grossolanamente, il pane grattugiato e le mandorle. Disporre tutti i gamberoni aperti su un vassoio e cospargerli con gli amaretti morbidi La Sassellese tritati. Sovrapporre i gamberoni due a due facendoli ben coincidere; passarli nella farina, nell'uovo precedente battuto con un cucchiaio d'acqua e impanare. Portare ad una temperatura di circa 170 °C l'olio, immergervi i gamberoni e friggerli per circa 6 minuti. Scolare su un foglio di carta assorbente e salare. Disporre sul piatto da portata le insalate, gli spicchi d'arancia disposti a raggiera e, a piacere, chicchi di melagrana; sistemarvi al centro i gamberoni e servire ben caldi.

La festa più dolce

Quattro preparazioni per chi vuole mettere alla prova la propria maestria e quattro idee per chi vuole viziare e stupire gli ospiti con facilità: le ha create per noi un famoso pasticciere, con un debole per il cioccolato...

RICETTE MAURIZIO SANTIN FOTO RICCARDO LETTIERI

Sacher calabrese

La rivisitazione del pan pepato

Sacher calabrese

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **8**
Tempo: **1 ora e 40 minuti più 3 ore di raffreddamento** **Vegetariana**

- **200 g fichi secchi**
- **185 g tuorli**
- **185 g albumi**
- **175 g panna fresca**
- **175 g cioccolato fondente al 75%**
- **170 g mosto cotto**
- **150 g cioccolato fondente al 55%**
- **130 g panna montata**
- **100 g burro morbido**
- **67 g zucchero semolato**
- **47 g farina di mandorle**
- **47 g farina 00**
- **40 g zucchero a velo**
- **3 g lievito in polvere per dolci**
- **peperoncino in polvere**

Fondete su un bagnomaria caldo ma non bollente il cioccolato al 55% tritato, senza superare 40-45 °C (serve il termometro a sonda).
Mescolate il burro e lo zucchero a velo con la frusta, poi unite il cioccolato fuso e i tuorli: versatene un terzo alla volta e non unite i tuorli successivi fino a quando i precedenti non si saranno perfettamente amalgamati (composto).
Raccogliete gli albumi in una ciotola capiente e montateli a neve unendo lo zucchero semolato un poco alla volta. Non montateli eccessivamente: non devono essere troppo gonfi, ma rimanere cremosi (meringa). Unite la meringa al composto e, quando sarà incorporata, aggiungete la farina 00 e il lievito setacciati e, per ultima, la farina di mandorle. Mescolate dal basso verso l'alto con la spatola, poi versate in uno stampo a cerniera foderato di carta da forno (ø 26 cm, h 5 cm) e infornate a 170-175 °C per 16-18' (biscotto).
Sfornate e lasciate raffreddare prima di sformare. Coprite con la pellicola alimentare e lasciate riposare mentre preparate il resto: in questo modo l'umidità resterà all'interno e il dolce rimarrà soffice.
Tagliate a pezzetti piccoli i fichi, raccoglieteli in una casseruola, unite 100 g di acqua e cuocete sulla fiamma al minimo per 15-18'. Poi unite 20 g di mosto cotto e dopo 1' spegnete (composta di fichi).
Raccogliete in una pentolina 150 g di mosto cotto e fate ridurre sulla fiamma al minimo fino a quando non avrete ottenuto una salsa sciropposa (salsa).
Scaldate la panna fresca, senza farla bollire, con peperoncino: non abbiate timore di abbondare con il peperoncino, poiché, se non sarà molto piccante in questa fase della preparazione, alla fine non se ne percepirà quasi il sapore. Versate poi la panna, filtrandola, sul cioccolato al 75% tritato e amalgamate bene, quindi, raggiunti i 40 °C, aggiungete la panna montata (ganache spumosa al peperoncino).
Rifilate i bordi del biscotto riducendo il diametro di almeno 1 cm e controllate che la superficie superiore sia dritta. Foderate il fondo di un anello con la base mobile (ø 26 cm) con pellicola e il bordo con una striscia di acetato (servirà per sformare con facilità la sacher; si trova nei negozi specializzati o in cartoleria). Ponete il disco di biscotto all'interno dell'anello.
Bagnate il biscotto con la salsa e copritelo con la composta di fichi, senza però farla arrivare fino al bordo del biscotto. Versate la ganache spumosa ricoprendo totalmente la torta, bordi compresi, e livellatela. Mettete nel freezer per almeno 2 ore. Prima di servirla sformatela e lasciatela in frigo per 1 ora. Decorate a piacere con fichi caramellati e fili di caramello.

La rivisitazione del pan pepato

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **10**
Tempo: **1 ora e 30 minuti** **Vegetariana**

- **350 g panna fresca**
- **290 g zucchero**
- **260 g burro morbido**
- **250 g acqua minerale gassata**
- **200 g cioccolato fondente al 55%**
- **150 g cioccolato fondente al 70%**
- **150 g cioccolato fondente al 60%**
- **140 g farina**
- **100 g succo di limone**
- **100 g succo di arancia**
- **50 g noci tostate, tritate grossolanamente**
- **50 g nocciole tostate, tritate grossolanamente**
- **50 g mandorle tostate, tritate grossolanamente**
- **4 uova**
- **pepe della Giamaica (pepe garofanato)**
- **noce moscata in polvere**

Portate a ebollizione 150 g di panna con 30 g di zucchero, una generosa macinata di pepe garofanato e una presa di noce moscata. Poi versatela sul cioccolato fondente al 70% tritato e mescolate fino a quando non si sarà sciolto. Quindi unite l'acqua gassata, mescolate e tenete in frigo mentre procedete con la ricetta (zuppetta).
Raccogliete in una casseruola il succo di arancia, quello di limone e 10 g di zucchero. Portare sul fuoco e fate ridurre della metà: dovrete ottenere una consistenza sciropposa (riduzione di agrumi).
Montate 200 g di panna e sciogliete il cioccolato al 55% a bagnomaria senza superare 45 °C (serve il termometro a sonda). Aggiungete poi una parte della panna montata e mescolate energicamente con una frusta: sembrerà che il composto tenda a raggrumarsi, assumendo una consistenza solida e un aspetto opaco, ma, continuando ad aggiungere la panna fino a terminarla e mescolando a partire dal centro, tornerà liscio e lucido. Raccoglietelo in una tasca da pasticciere con bocchetta seghettata (ø 1,5 cm) e tenetelo in frigo (chantilly di cioccolato).
Fondete il cioccolato al 60%, unitelo al burro e mescolate fino a quando il composto non sarà lucido; poi incorporate le uova, già mescolate con 250 g di zucchero. Per ultimo aggiungete la farina setacciata e la frutta secca. Versate in una teglia foderata di carta da forno così da formare uno strato di 1,5-2 cm. Infornate a 160 °C per 15'. Sfornate e fate raffreddare (biscotto morbido).
Ritagliate dal biscotto 10 dischi (ø 6 cm), copriteli con ciuffi di chantilly di cioccolato, disponeteli nei piatti, completate ognuno con 3-4 cucchiai di zuppetta a temperatura ambiente e con gocce di riduzione di agrumi.

Meringata d'inverno

Meringata d'inverno

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **8**
Tempo: **5 ore e 30 minuti più 3 ore di raffreddamento**
Vegetariana

700 g panna montata
460 g panna fresca
400 g zucchero semolato
325 g cioccolato fondente al 60%
320 g albumi
200 g zucchero a velo
marron glacé

Montate 200 g di albumi con 200 g di zucchero semolato, incorporandolo un poco alla volta, poi unite lo zucchero a velo setacciato, mescolando lentamente dal basso verso l'alto con la spatola (meringa francese).
Raccogliete la meringa francese in una tasca da pasticciere e distribuitela all'interno di due anelli (ø 23 cm), posati su due placche foderate di carta da forno. Partite dal centro e procedete con un movimento a spirale.
Infornate a 90 °C per 4 ore con lo sportello del forno chiuso, poi apritelo parzialmente e proseguite per altri 30' (dischi di meringa). Potete preparare questi dischi di meringa anche con qualche giorno di anticipo e conservarli in un luogo asciutto e fresco.
Scaldate a bagnomaria il resto degli albumi con 200 g di zucchero semolato fino alla temperatura di 55-60 °C (serve il termometro a sonda). Poi iniziate a montare con le fruste elettriche lentamente fino a quando questo composto non si sarà raffreddato (meringa svizzera).
Spezzettate il cioccolato e fondetelo a bagnomaria, senza superare 50 °C.
Montate la panna fresca e, poca alla volta, unitene circa metà al cioccolato fuso. Poi aggiungete la meringa svizzera mescolando con la spatola molto delicatamente, infine incorporate il resto della panna fresca appena montata e versate all'interno di un anello con fondo mobile foderato con pellicola alimentare (ø 21 cm). Mettete in freezer per almeno 3 ore (semifreddo al cioccolato).
Disponete sul piatto da portata un disco di meringa, accomodate sopra il semifreddo al cioccolato, sformato ma ancora congelato (per aiutarvi a sformarlo usate un cannello per caramellare: scaldate leggermente le pareti dell'anello e si staccherà); adagiate sopra il semifreddo il secondo disco di meringa e ricoprite totalmente con la panna montata distribuita con una tasca da pasticciere con bocchetta seghettata (ø 1,5 cm). Completate con i marron glacé interi e a pezzetti in quantità a piacere.

Lo chef dice che per riempire agevolmente la tasca da pasticciere, mettetela in un bicchiere alto e stretto, tipo quello del frullatore a immersione: in questo modo avrete le mani libere per versare con facilità il composto.

Dacquoise alle mandorle e nocciole

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **8**
Tempo: **1 ora e 40 minuti più 24 ore di riposo**

250 g mascarpone
250 g panna fresca
200 g zucchero a velo
200 g albumi
140 g farina di mandorle
135 g zucchero semolato
100 g farina di nocciole
55 g tuorli
5 g gelatina in fogli
2 lime
1 ananas
1 baccello di vaniglia
foglie di coriandolo fresco
pepe di Sechuan

Mescolate i tuorli con 35 g di zucchero semolato in una ciotola capiente, cercando di incorporare meno aria possibile. A parte portate a ebollizione la panna con il baccello di vaniglia aperto a metà e poi unitela ai tuorli. Mescolate con cura, poi riportate sul fuoco fino a raggiungere la temperatura di 82 °C (è indispensabile l'uso del termometro a sonda). Togliete dal fuoco, filtrate e rendete il composto ancora più omogeneo frullandolo brevemente con il frullatore a immersione. Unite la gelatina ammollata e strizzata e mescolate fino a quando non si sarà sciolta. Fate raffreddare, poi incorporate il mascarpone e mescolate con la frusta fino a quando la consistenza non sarà liscia e setosa. Fate riposare il composto in frigo per 24 ore coperto con la pellicola. Montatelo infine con le fruste elettriche: otterrete una crema gonfia e spumosa (cremoso al mascarpone).
Private l'ananas della buccia e del torsolo e riducete la polpa in piccoli tocchetti. Raccoglieteli in una ciotola con un ciuffo di foglie di coriandolo tritate finemente e con una macinata di pepe di Sechuan, poi bagnate con il succo dei lime e lasciate marinare per 1 ora.
Montate gli albumi con il resto dello zucchero semolato, unite poi lo zucchero a velo setacciato e, per ultime, la farina di nocciole e quella di mandorle. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere, distribuitelo su una placca foderata di carta da forno così da ottenere uno strato spesso almeno un paio di centimetri e infornate a 170 °C per 18' (dacquoise). Potete preparare la dacquoise il giorno prima, conservandola in un luogo asciutto e fresco coperta con un foglio di alluminio.
Sgocciolate l'ananas e distribuitene qualche tocchetto in 8 coppe, poi ritagliate 8 dischi di dacquoise (ø 4 cm) e adagiateli sopra, decorate con ciuffi di cremoso al mascarpone, aiutandovi con una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia (ø 1,5 cm), completate con qualche altro tocchetto di ananas e servite.

Dacquoise alle mandorle e nocciole

4 idee extra

Piccoli dessert alla portata di tutti. Per vincere la sfida dell'arte pasticciera, combinando come in un gioco i sapori della tradizione

Cake alla frutta candita natalizia

Chantilly bruna e torrone

Cake alla frutta candita natalizia

Impegno: **FACILE** Persone: **16 (2 cake)**
Tempo: **1 ora e 40 minuti** **Vegetariana**

- **320 g farina**
- **250 g latte**
- **230 g burro**
- **175 g uvetta**
- **150 g zucchero semolato**
- **100 g ciliegie candite**
- **65 g albicocche secche a dadini**
- **65 g prugne secche a dadini**
- **65 g cedro candito a dadini**
- **65 g arancia candita a dadini**
- **20 g rum**
- **7 g lievito in polvere per dolci**
- **4 uova**
- **marmellata di albicocche**

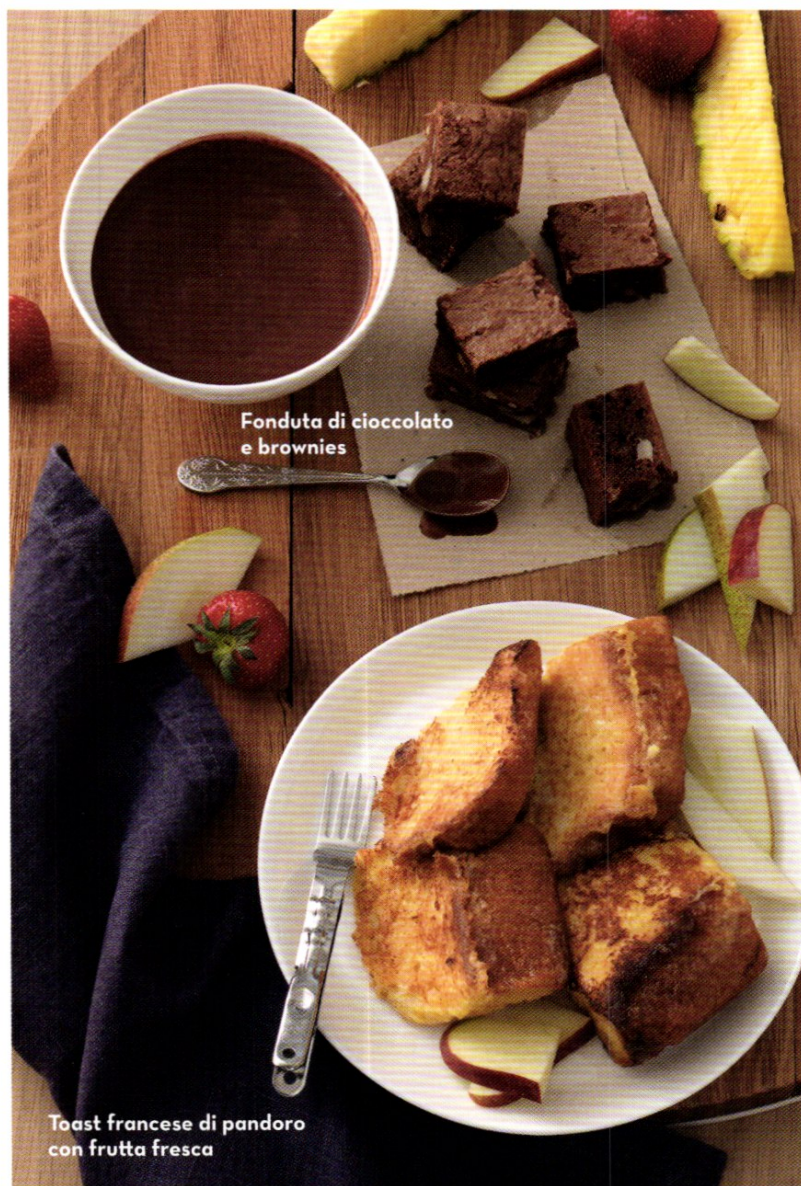
Lavorate 210 g di burro con una frusta in una ciotola capiente, quando sarà morbido e liscio aggiungete lo zucchero e le uova, uno alla volta, mescolando sempre con molta cura. Aggiungete all'impasto latte e rum insieme, poi 300 g di farina e il lievito setacciati.
Incorporate infine la frutta tranne le prugne.
Imburrate e infarinate due stampi (26x10 cm, h 7,5 cm); distribuite in ciascuno 1/4 del composto, le prugne e il resto del composto. Infornate gli stampi a 210 °C per i primi 6-7', poi abbassate a 160 °C e proseguite per 35-40'. Per verificare la cottura inserite nei cake uno stecchino di legno: ne dovrà uscire asciutto.
Sfornate, fate raffreddare, sformate e poi lucidate con la marmellata di albicocche, appena intiepidita con un cucchiaio di acqua per facilitarne la stesura.

Lo chef dice che per lavorare il composto con i risultati migliori è meglio non scendere sotto le dosi consigliate. I cake si conservano in frigo avvolti nella pellicola per quattro giorni e si rigenerano infornandoli brevemente a 50 °C o sul calorifero.

Chantilly bruna e torrone

Impegno: **FACILE** Persone: **8**
Tempo: **30 minuti** **Vegetariana**

- **200 g cioccolato fondente al 55%**
- **200 g panna fresca**
- **torrone**

Montate la panna in una ciotola fredda; sciogliete il cioccolato a bagnomaria senza superare 45 °C; aggiungete al cioccolato fuso una piccola quantità di panna montata e mescolate con la frusta. Continuate ad aggiungere poca panna montata alla volta, lavorando con movimenti concentrici dall'interno verso l'esterno, finché l'aspetto non ritorni liscio e lucido; infine aggiungete la restante panna montata mescolando con la spatola (chantilly).
Distribuite con la tasca da pasticciere (bocchetta seghettata ø 1,5 cm) la chantilly nelle tazzine, cospargete con il torrone sminuzzato e servite.

Fonduta di cioccolato e brownies

Toast francese di pandoro con frutta fresca

Con l'incoraggiante semplicità e la precisione puntuale dei veri maestri, Maurizio Santin insegna tutti i segreti degli impasti dolci, di creme e mousse nel nuovo libro *Pasticceria, le mie ricette di base* (Guido Tommasi Editore, € 25).

Toast francese di pandoro con frutta fresca

Impegno: **FACILE** Persone: **8**
Tempo: **20 minuti** **Vegetariana**

400 g latte fresco
8 fette di pandoro
4 uova
burro
frutta fresca a piacere tagliata a tocchetti

Tagliate a metà nel senso della larghezza le fette di pandoro, passatele nel latte e subito dopo nelle uova leggermente battute. Sgocciolatele e rosolatele, da ambo i lati, in una padella antiaderente con una noce di burro.
Accomodatele in un piatto, cospargetele a piacere di zucchero a velo e servite subito con la frutta fresca o, a piacere, con marmellata.

Testi Angela Odone
Styling Beatrice Prada
Alzata bianca Maxwell & Williams; piatti, ciotolina e piattino Driade; vassoio rettangolare e mattonella di metallo da Abito Qui; coppa Martini bassa e alzata di vetro Fade; coppa Martini alta LSA; vassoio tondo girevole KnIndustrie; paletta e posate Alessi; tovaglioli, runner bianco e tovaglia scura Linum; forchettina, scatole di cartone e fiocco di neve Essent'ial; tessuto chiaro sullo sfondo Rubelli; tavolo di legno Plinio il Giovane; bigliettini augurali "Maddalena" La bottega del legatore

Fonduta di cioccolato e brownies

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **1 ora e 30 minuti** **Vegetariana**

300 g cioccolato fondente al 55%
300 g zucchero semolato
290 g burro morbido
260 g uova
250 g latte
150 g farina
145 g cioccolato fondente al 75%
140 g gherigli di noce
125 g panna fresca
baccello di vaniglia - frutta fresca mista (mela, pera, ananas, fragole)

Bollite per pochi minuti latte, panna e 50 g di zucchero, quindi versateli sul cioccolato al 55% tritato e mescolate dal centro verso l'esterno, senza creare bolle d'aria; infine aggiungete 30 g di burro a pezzetti mescolando sempre con attenzione (fonduta).
Sciogliete a bagnomaria il cioccolato al 75% grossolanamente tritato e 260 g di burro; a parte in una ciotola battete le uova con 250 g di zucchero e i semini raschiati da mezzo baccello di vaniglia.
Unite il cioccolato alle uova e lavorate costantemente con una spatola, con movimenti regolari dal centro verso l'esterno. Quando il composto sarà omogeneo aggiungete la farina setacciata; infine incorporate le noci spezzettate.
Versate l'impasto su una placca foderata con carta da forno e infornate a 180 °C per circa 45'. Il biscotto brownie sarà pronto quando la superficie risulta asciutta e l'interno sodo ma non secco. Tagliate a quadrotti e servite con la fonduta e frutta fresca a piacere.

scheda tecnica

DIMENSIONI
24,1 x 17,4 cm.

SPESSORE
1 cm.

PESO
589 g

BATTERIE
durata 8 ore, ricarica in 5 ore

FOTOCAMERA
posteriore HD 5M pixel, anteriore VGA 0,3M pixel

MEMORIA
1 gb

SOFTWARE
sistema operativo Android™

INTERFACCE
porta USB, cuffie audio, scheda di memoria

Sony Tablet S è comodo da utilizzare: avete un mestolo in mano? **Potrete impugnare facilmente il tablet e utilizzarlo anche con una mano sola**. Inoltre, la sua forma particolare consente di spostarlo e appoggiarlo con la massima stabilità: per tenerlo sempre vicino al piano di lavoro.

Volete immortalare le vostre ricette? Volete filmare i passaggi più difficili per poi condividerli on line con gli amici? Sony Tablet S **realizza fotografie e filmati di alta qualità**, perfetto anche per creare un vostro archivio personale.

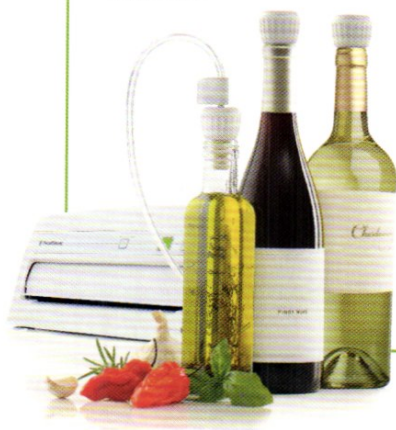
Cucinare, **ascoltare musica, guardare filmati, scattare foto, programmare il vostro videorecorder**... tutte azioni che il vostro Sony Tablet S può "dirigere" e coordinare come un grande maestro d'orchestra! Inoltre è **PlayStation™ Certified**: potrete concedervi una pausa con uno dei bellissimi giochi originali della PlayStation®!

NATALE CON FOODSAVER

Feste senza stress

Conservare i sapori e i profumi
Con i tappi e i contenitori FoodSaver™ si elimina l'aria e si riduce l'umidità. Creando il sottovuoto si rallenta la degradazione e gli alimenti si conservano più a lungo e meglio. Soprattutto la frutta delicata, il vino e l'olio con spezie o erbe aromatiche.

L'agenda di questo mese è piena di appuntamenti "golosi" per lo scambio di auguri e di regali. Incontri conviviali piacevoli, che però possono richiedere molte visite al supermercato e tante ore davanti ai fornelli. Come risparmiare tempo e denaro? Con il sistema FoodSaver™. La conservazione sottovuoto mantiene il cibo fresco cinque volte di più, questo vuol dire che si può fare la spesa per tanti giorni e conservarla già divisa in porzioni. Guadagnando così tempo e spazio in frigo. In più, si può preparare il cibo in anticipo, in mono o multi-porzioni, congelarlo o tenerlo in frigo, per cuocerlo quando serve, nell'acqua calda o nel forno a microonde. Inoltre, con i sacchetti e i rotoli FoodSaver™ si possono cuocere più alimenti nella stessa pentola, risparmiando energia e riducendo il tempo in cucina. Dopo le cene non si è forzati a mangiare gli avanzi per non buttarli, rischiando la linea, perchè li si può conservare sottovuoto e consumarli quando il tempo per cucinare scarseggia. Così si spreca meno cibo e si risparmiano soldi.
Per ulteriori informazioni e dettagli su dove acquistare i prodotti FoodSaver™ visitare il sito **www.foodsavereurope.com**

Argento sempre lucido
È bello usare per le feste il servizio d'argento. Con FoodSaver™ si può pulire l'argenteria in anticipo, sigillarla sottovuoto nei sacchetti, per averla scintillante quando serve.

Buffet di Capodanno

Avete messo alla prova la vostra abilità di cuochi nel pranzo natalizio? La sera di San Silvestro riposatevi con nove ricette da servire in piccole porzioni, gustose e facili da realizzare. E non dimenticate di invitare tanti amici

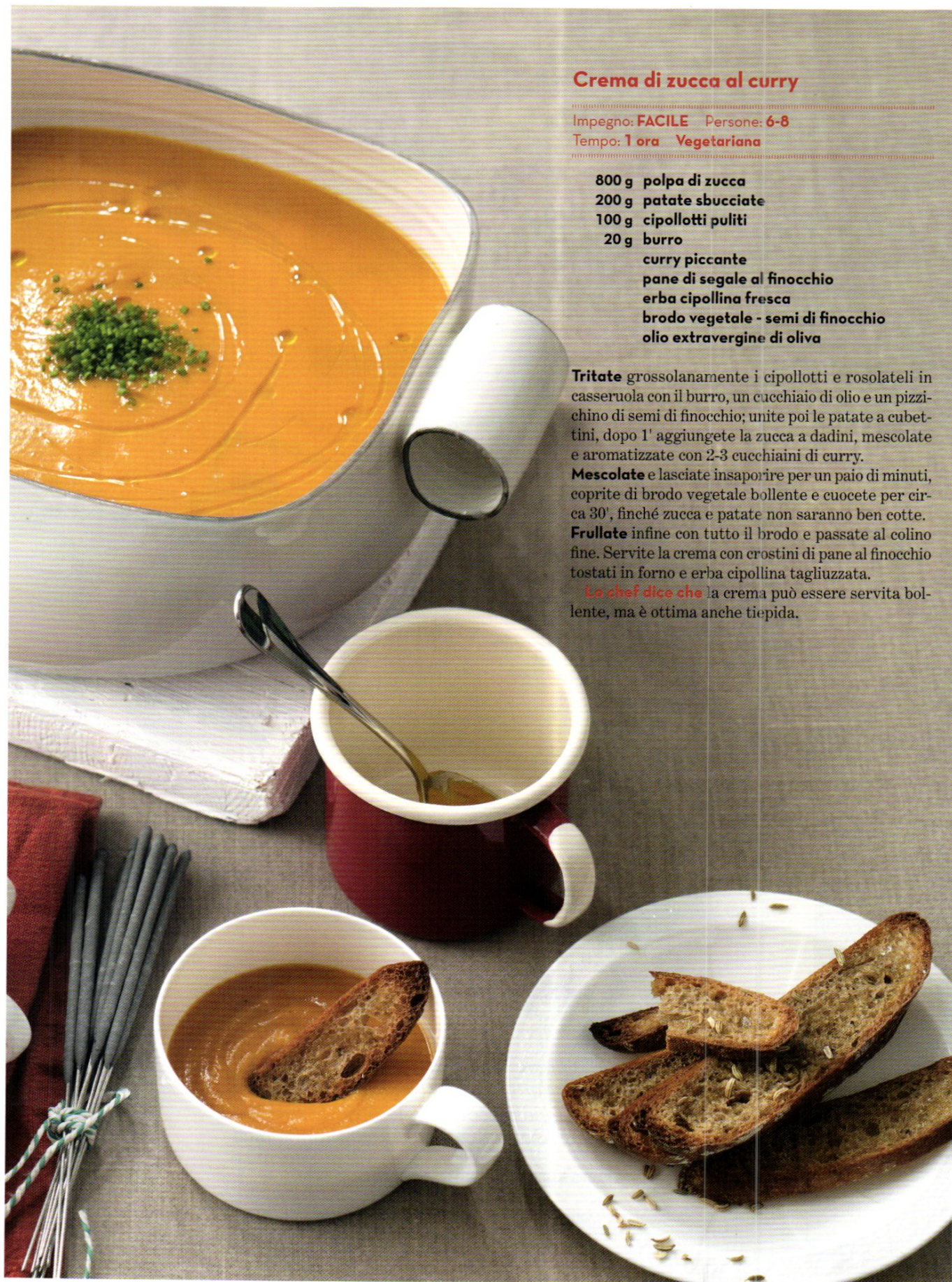
RICETTE FABIO BARBAGLINI FOTO RICCARDO LETTIERI

Crema di zucca al curry

Impegno: **FACILE** Persone: **6-8**
Tempo: **1 ora** **Vegetariana**

800 g polpa di zucca
200 g patate sbucciate
100 g cipollotti puliti
20 g burro
curry piccante
pane di segale al finocchio
erba cipollina fresca
brodo vegetale - semi di finocchio
olio extravergine di oliva

Tritate grossolanamente i cipollotti e rosolateli in casseruola con il burro, un cucchiaio di olio e un pizzichino di semi di finocchio; unite poi le patate a cubettini, dopo 1' aggiungete la zucca a dadini, mescolate e aromatizzate con 2-3 cucchiaini di curry.
Mescolate e lasciate insaporire per un paio di minuti, coprite di brodo vegetale bollente e cuocete per circa 30', finché zucca e patate non saranno ben cotte.
Frullate infine con tutto il brodo e passate al colino fine. Servite la crema con crostini di pane al finocchio tostati in forno e erba cipollina tagliuzzata.

Lo chef dice che la crema può essere servita bollente, ma è ottima anche tiepida.

Petto d'anatra alla "catalana"

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **50 minuti** **Senza glutine**

250 g petto d'anatra affumicato
6 rape baby
3 cipolle di Tropea
3 cuori di scarola
1 arancia
1 pompelmo giallo
aceto di lamponi
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Affettate per il lungo le cipolle, mettetele in un colino, salatele e lasciatele spurgare per almeno mezz'ora.
Strizzate le cipolle spurgate e sciacquatele sotto l'acqua corrente, asciugatele bene e conditele con olio, aceto di lamponi e pepe; lasciatele riposare mentre preparate gli altri ingredienti.
Pelate a vivo gli spicchi dell'arancia e del pompelmo. Spezzettate la scarola. Lavate e tagliate le rape a lamelle sottili.
Mescolate gli agrumi e le verdure e serviteli con fettine di petto d'anatra decorando a piacere.
Lo chef dice che le rape baby sono piccole rape, poco più grandi dei ravanelli, e sono ottime crude.

Coni con gorgonzola e nocciole

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **40 minuti** **Vegetariana**

150 g gorgonzola dolce
60 g nocciole tostate
30 acini di uva bianca
3 cuori di sedano
pasta fillo
sesamo - burro
olio extravergine di oliva

Piegate in due e poi ancora in due, per il lungo, 3 fogli di pasta fillo leggermente unti di olio, spolverizzateli di sesamo e divideteli in due per il lungo. Avvolgete ogni striscia intorno a un cono metallico ben unto di burro. Infornate i 6 coni a 160 °C per 5'. Sfornateli e lasciateli intiepidire.
Dividete a metà gli acini di uva e eliminate i semi.
Tagliate il sedano a tocchetti lasciando le foglioline più tenere. Servite i coni con il gorgonzola, le nocciole spezzettate, il sedano e l'uva.
Lo chef dice che potete lavorare il gorgonzola con 50 g di panna fresca per renderlo più delicato. Al posto dei coni metallici si possono usare dei fogli di carta da forno ripiegati in tre e fermati con un punto metallico.

Seppie su letto di lenticchie

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **2 ore più 12 ore di ammollo**
Senza glutine

500 g seppie pulite
500 g lenticchie di Castelluccio
300 g vino Barbera
100 g sedano, carota, cipolla a dadini
70 g pomodori secchi
erba cipollina - prezzemolo
olio extravergine di oliva - sale

Tagliate a striscioline i pomodori secchi, metteteli in una ciotola, copriteli di olio e unite alcuni fili di erba cipollina tagliuzzata. Lasciateli ammorbidire per una notte.
Soffriggete sedano, carota e cipolla in casseruola in un cucchiaio di olio, unite poi le lenticchie; bagnate con 300 g di Barbera: dovrà coprire a filo le lenticchie.
Fate ridurre il vino di un terzo a fuoco vivo, poi aggiungete tanta acqua quanta ne serve a coprire di 2 cm le lenticchie; abbassate il fuoco e lasciate cuocere per 1 ora e 30', coperto.
Riducete le seppie a strisce di 5 mm e scottatele velocemente in una padella antiaderente con un filo di olio; infine salatele, conditele con i pomodori secchi, scolati dall'olio, un pizzico di prezzemolo tritato e servitele sulle lenticchie calde.

Insalata di polpo, carciofi e bottarga

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 40 minuti** **Senza glutine**

1 kg polpo pulito
60 g bottarga di muggine
3 carciofi
sedano - carota - cipolla - porro
prezzemolo - maggiorana
erba cipollina - limone
olio extravergine di oliva - sale

Mettete in pentola il polpo coperto di acqua fredda con una cipolla tagliata in due, una carota a rondelle, mezzo porro, un ciuffo di prezzemolo, mezzo limone e mezza costa di sedano; portate sul fuoco e dall'ebollizione, che dovrà essere molto leggera, cuocete per almeno 1 ora, infine spegnete e lasciate intiepidire il polpo nel suo liquido di cottura.
Tritate maggiorana e erba cipollina a piacere. Affettate la bottarga. Pulite i carciofi e tagliateli a fettine sottili. Mescolate tutto con il polpo, tagliato a pezzetti.
Preparate un condimento con 4 cucchiai di olio, il succo di mezzo limone, le erbe e un pizzico di sale.
Condite l'insalata e servite.

Insalata d'inverno

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **30 minuti** **Vegetariana**

300 g toma stagionata
150 g radicchio trevisano tardivo
150 g radicchio verde
150 g radicchio di Castelfranco
150 g pane integrale
100 g polpa di zucca
100 g topinambur pelati
1 melagrana
aceto di mele
olio extravergine di oliva - sale

Riducete a dadini zucca e topinambur, disponeteli su una placca coperta di carta da forno, ungeteli di olio, salateli e infornateli a 200 °C per 10'.
Tagliate il pane a dadini, ungetelo e tostatelo in forno. Tagliate a dadini la toma. Sgranate la melagrana. Pulite e spezzettate i radicchi.
Mescolate le verdure crude e cotte, completatele con la toma, i chicchi di melagrana e conditele con 4 cucchiai di olio, uno di aceto di mele e un pizzico di sale.

Lo chef dice che è meglio condire l'insalata solo all'ultimo momento, così l'aceto non "cuocerà" i radicchi facendoli appassire.

Pâté di fegato di coniglio

Impegno: **FACILE** Persone: **8**
Tempo: **40 minuti più 2 ore di marinatura e 4 ore di raffreddamento**

- **200 g fegatini di coniglio puliti**
- **70 g burro**
- **60 g Porto bianco**
- **60 g cipollotti**
- **60 g cipolla di Tropea**
- **60 g broccolo**
- **60 g sedano rapa**
- **60 g verza**
- **50 g panna fresca**
- **1 scalogno**
- **gelatina in fogli**
- **pan brioche - alloro - latte**
- **vino bianco secco - aceto balsamico**
- **olio extravergine di oliva - sale - pepe**

Mettete a bagno nel latte i fegatini di coniglio per almeno 2 ore.
Tritate finemente lo scalogno, soffriggetelo in poco olio e 10 g di burro, unitevi i fegatini scolati, una foglia di alloro, poi salate e pepate. Saltateli per pochi secondi, sfumateli con un dito di vino bianco e cuoceteli per 2'.
Ammollate 1/4 di foglio di gelatina. Fate bollire il Porto, poi unitevi la gelatina strizzata e fatela sciogliere.
Frullate i fegatini, unendo il Porto, 60 g di burro morbido, e sale, se necessario; infine aggiungete la panna, spegnendo il frullatore non appena questa si sarà incorporata. Versate in una ciotola, coprite e mettete il pâté in frigorifero per almeno 3-4 ore.
Tagliate i cipollotti a metà, la cipolla a spicchi, riducete il broccolo a ciuffetti, la verza a striscioline e il sedano rapa a bastoncini. Sbollentate le verdure separatamente in acqua bollente salata per pochi secondi. Conditele con olio, sale e aceto balsamico.
Servite il pâté con fette di pan brioche, tostate in una padella antiaderente, accompagnando con le verdure.

Cotechino in crosta con salsa di patate

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **3 ore**

600 g verza
500 g cotechino
250 g pasta brisée
80 g patata pelata
50 g panna fresca
40 g scalogno
30 g burro
1 uovo
senape rustica - aglio - aceto bianco
vino bianco secco - brodo vegetale
olio extravergine di oliva - sale

Mettete in pentola il cotechino, copritelo di acqua fredda e cuocetelo, dal bollore leggero, per 2 ore. Scolatelo, lasciatelo raffreddare, quindi spellatelo.
Tritate lo scalogno e la patata e rosolateli con il burro, poi aggiungete 3 cucchiaini di senape. Mescolate e bagnate con un bicchiere di vino, lasciatelo sfumare, quindi aggiungete anche mezzo bicchiere di aceto bianco. Dopo 1' bagnate con 2 mestoli di brodo vegetale e cuocete fino a che la patata non comincerà a sfaldarsi. Frullate infine con la panna, aggiustate di sale la salsa ottenuta e tenetela in caldo.
Stendete la pasta brisée e avvolgetevi il cotechino, spennellatelo di uovo battuto e infornatelo a 180 °C per 20-30', finché non sarà ben dorato.
Eliminate le coste dalle foglie di verza e scottatele per pochi secondi in acqua bollente salata, scolatele e tagliatele a striscioline. Saltate in padella le foglie di verza con un cucchiaio di olio e uno spicchio di aglio con la buccia, che andrà poi eliminato.
Affettate il cotechino e servitelo con la salsa di patate tenuta in caldo e le verze.

Lo chef dice che il cotechino può essere cotto anche in pentola a pressione. Basterà solamente 1 ora di cottura.

Anguilla affumicata con mela e sedano rapa

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **20 minuti**

- **250 g filetti di anguilla affumicata**
- **120 g sedano rapa pulito**
- **60 g maionese**
- **6 gherigli di noce**
- **3 finocchi mondati**
- **1 mela verde**
- **finocchietto - limone**

Tagliate i finocchi e il sedano rapa a bastoncini. Lavate la mela e, senza sbucciarla, tagliate anch'essa a bastoncini e bagnatela con un poco di succo di limone per evitarne l'ossidazione.
Tritate un pizzico di finocchietto e mescolatelo con le verdure e la mela, condite con la maionese e completate con le noci spezzettate e l'anguilla tagliata a losanghe.
Lo chef dice che in alternativa all'anguilla si può usare, per questa ricetta, anche l'aringa affumicata.

TABELLA DI MARCIA DEL MENU COMPLETO

Due giorni prima della festa preparate la crema di zucca, le lenticchie, il pâté e conservateli in frigo in contenitori ermetici. Il giorno prima lessate il cotechino e fate i coni di pasta fillo, conservandoli al fresco in una scatola ermetica. Il giorno del buffet, la mattina, preparate tutte le verdure cotte e quelle crude, tranne i carciofi, lessate il polpo lasciandolo nella sua acqua. Un paio di ore prima di servire cuocete in crosta il cotechino, completate le varie insalate, cuocete le seppie, scaldate le lenticchie, tostate il pan brioche, affettate i carciofi e conditeli subito per non farli annerire. Condite le insalate con foglie delicate appena prima di servirle o meglio portate in tavola il condimento perché ognuno le condisca a piacere.

Testi Cristina Poretti
Styling Cristina Dal Ben
Zuppiera, piatto e sottopiatto neri, ciotola con interno grigio, salsiera con cucchiaino DMK; piattino con bordo lavorato e tazze bianchi, ciotola ovale Villeroy & Boch; piattini, ciotoline e zuppiera rettangolari, bicchiere satinato, posate Dry Alessi; coppette rosse, piattini bianchi con bordo liscio Emile Henry; piatto "tagliato" Bosa; piatto bianco senza bordo e vassoio ovale Skitsch; piatto rosso Hella Jongerius; scodella rossa, ciotola marrone, piatto doppio e piatto grande ovale Rina Menardi; cucchiaino, coltello a spatola, coltello e forchetta Sambonet; bicchieri Ilio; calici Colosseo Bormioli Rocco; tovaglia color corda Libeco; tovaglia bianca, tovagliolo rosso Society by Limonta; tovaglioli a righe Merci

altre notizie e video su www.lacucinaitaliana.it/online.html

DALL'EMILIA-ROMAGNA

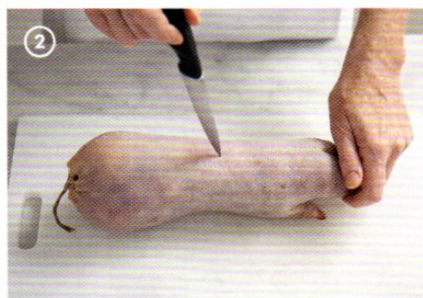
Zampone alla modenese

Nato per necessità durante un assedio di guerra, è diventato una prelibatezza in grado di conquistare gli onori nazionali: insieme ai suoi affini, tra cui il cotechino, è oggi una bandiera della nostra gastronomia

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS

EMILIA ROMAGNA

La leggenda vuole che lo zampone, come suo "cugino" il cotechino, sia nato nel 1511 a Mirandola, durante l'assedio di papa Giulio II, in guerra contro la famiglia dei Pico. Per non rischiare di perdere le loro risorse alimentari, i Pico macellarono tutti i loro maiali e, per poterne conservare le carni, le macinarono e le condirono con le spezie, quindi le insaccarono nella cotenna (cotechino) e nelle zampe dei maiali (zampone), per poi cuocerle al momento opportuno. L'invenzione, nata per necessità come spesso succede per le migliori prelibatezze, diventò famosa modificando e raffinando la composizione dell'impasto, tanto da conquistare, nei secoli successivi, i favori di molti personaggi illustri, tra cui Gioachino Rossini e Giuseppe Garibaldi. Oggi lo Zampone di Modena è tutelato dal marchio Igp, e il suo impasto è composto da polpa di spalla, gamba, cotenna, gola, guanciale e pancetta: le percentuali delle varie componenti si sono ultimamente modificate a favore delle parti più magre, mentre la presenza della cotenna è diminuita. Le lenticchie e il purè sono l'accompagnamento più classico di questo piatto; tuttavia, a Modena si usa servirlo anche con uno zabaione speciale, preparato con l'aceto (di Modena) al posto del Marsala.

illustrazione Emily Robertson

Impegno: **FACILE** Persone: **8**
Tempo: **5 ore e 15 minuti più 12 ore di ammollo**

1,350 kg zampone di Modena

1. Mettete a bagno lo zampone in un recipiente di vetro e copritelo con acqua fredda. Lasciatelo immerso per 12 ore.
2. Toglietelo dall'acqua e bucherellatene la pelle in tutta la lunghezza usando un grosso ago o la punta di un coltellino. Fate una piccola incisione sotto il piede e allentate la legatura, in modo che durante la cottura non si rompa la cotenna.
3. Avvolgete lo zampone in un panno di lino o in carta da forno, poi legatelo con lo spago da cucina a mo' di arrosto.
4. Adagiatelo in una pentola ovale piuttosto profonda e copritelo di acqua fredda. Portatelo a bollore, poi abbassate il fuoco e fatelo cuocere con il coperchio per 4-5 ore.
5. Toglietelo dall'acqua di cottura, eliminate lo spago e il telo. Tagliate lo zampone a fette di circa 1 cm di spessore e servitelo immediatamente accompagnandolo a piacere con lenticchie e purè.

Testi Laura Forti
Foto Riccardo Lettieri
Styling Beatrice Prada
Piatto Maxwell & Williams, tovagliolo De Padova, fondo di tessuto Rubelli

DALLA DANIMARCA

Jule Risengrød, il budino di Natale

Un dolce al sapore d'infanzia, profumato di vaniglia e di panna. Al suo interno si nasconde una mandorla: chi la trova è il più fortunato e vince un maialino di marzapane come portafortuna

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS

DANIMARCA

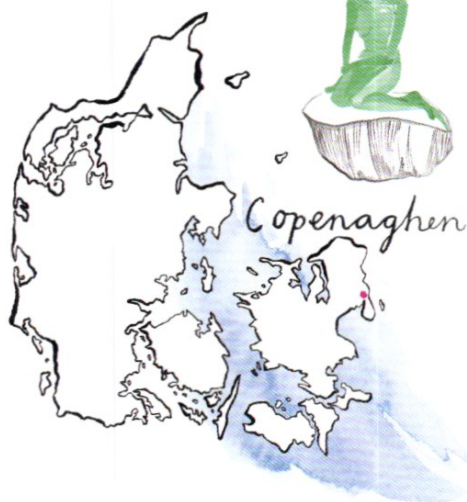
Copenaghen

Semplice, dolce e... sorprendente: il Jule Risengrød è un piatto tipico delle feste di Natale in Danimarca: un tempo si serviva a inizio pasto o prima della portata principale, poi, essendo dolce, è prevalso l'uso di servirlo come dessert. In entrambi i casi, la tradizione vuole che chi prepara il budino nasconda al suo interno una mandorla intera: chi la ritrova nel suo budino vince un maialino di marzapane, come portafortuna. Alcuni fanno in modo che la mandorla finisca "casualmente" nel piattino del più giovane della famiglia, per augurargli prosperità, altri "nascondono" la mandorla in ogni porzione, in modo che tutti la trovino e abbiano così diritto a un piccolo regalo. Un piattino con questo budino, poi, va riservato al *julnisse*, un folletto dispettoso (uno dei tanti che si possono vedere in giro per la Danimarca nel periodo natalizio) che abita nelle soffitte delle case e organizza scherzi e dispetti. Le ciliegie sciroppate che completano questo piatto dolce sono a volte sostituite da ribes o sciroppo di ribes, e spesso in aggiunta ai frutti viene preparata una salsa calda di frutta che, con un pizzico di acidità, equilibra il gusto pastoso del budino.

illustrazione Emily Robertson

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 10 minuti**
Vegetariana senza glutine

- **500 g latte**
- **300 g panna fresca**
- **80 g riso Originario**
- **45 g mandorle pelate**
- **30 g zucchero semolato**
- **1/2 baccello di vaniglia**
- **ciliegie sciroppate**

1. Portate a bollore 100 g di acqua, quindi buttate il riso.
2. Unite il latte quando l'acqua sarà evaporata; aggiungete anche il mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo e cuocete a fuoco basso, finché il liquido non si sarà asciugato (circa 35'). Lasciate raffreddare il riso.
3. Tritate 30 g di mandorle e tenetene una intera; tagliate a filetti le altre e tostatele in padella o in forno a 160-180 °C. Unite le mandorle tritate e lo zucchero al riso ormai freddo e mescolate bene.
4. Montate la panna con una frusta a mano o con le fruste elettriche.
5. Incorporate la panna montata al composto di riso, amalgamando bene con una spatolina.
6. Nascondete nel composto la mandorla intera e mescolate. Preparate poi le porzioni in bicchieri o ciotole singole, completando ogni porzione con ciliegie sciroppate e con i filetti di mandorla tostati.

Lo chef dice che: se non trovate le ciliegie sciroppate, tipiche della tradizione gastronomica del Nord, potete sostituirle con le nostre più comuni amarene sciroppate.

Testi Laura Forti
Foto Riccardo Lettieri
Styling Beatrice Prada
Tagliere House of Denmark, ciotola di porcellana Easy Life, bicchieri Covo

Mercatini Originali Alto Adige/Südtirol:
lasciatevi stupire dalla magia dell'Avvento
il natale
COME NON L'AVETE MAI VISTO

Tra Merano, Bolzano, Brunico, Bressanone e Vipiteno vi aspetta l'atmosfera del Natale più autentico: quello fatto di dolci tipici da gustare, come lo zelten e lo strudel, e di oggetti artigianali da ammirare, come le decorazioni in legno e ceramica che i più piccoli si divertiranno a riprodurre attraverso laboratori a loro dedicati. Ai Mercatini Originali Alto Adige/Südtirol c'è questo, e molto altro: la novità è che potrete scoprirlo anche grazie alla museumobil Card, che unisce la praticità del viaggio in treno alla possibilità di apprezzare l'inconfondibile connubio tra tradizioni e creatività. Un'unione che va di pari passo con l'innovazione: quest'anno, un'applicazione per gli smartphone permetterà di scaricare un calendario dell'Avvento digitale e partecipare a un concorso che mette in palio ceste di prodotti tipici.
Siate i benvenuti ai Mercatini Originali Alto Adige/Südtirol, uno spettacolo per gli occhi e per il cuore.
Informazioni e pacchetti vacanza: tel. 0471 999 999
www.suedtirol.info/mercatini - www.facebook.com/mercatini

__1.__ La corona d'Avvento: in ogni famiglia si attende il Natale accendendo una candela alla settimana. __2.__ Le ciabatte in feltro: i migliori artigiani lavorano questo caldo tessuto, perché chiunque possa portarsi a casa l'abbraccio della tradizione. __3.__ Gli addobbi per l'albero: in vetro, ceramica o legno, vengono realizzati grazie alla maestria di esperti artigiani. __4.__ Lo zelten: a base di frutta secca e canditi, è la specialità che allieta da generazioni grandi e bambini.

LA RICETTA DELLO CHEF

PAOLA BUDEL

Nel suo menu si trovano ricette della tradizione lagunare. Ma ogni suo piatto ha uno spiccato tocco personale, giocato soprattutto sull'attento equilibrio tra i sapori. Parola d'ordine: reciproca esaltazione, nessuna prevaricazione

VENISSA

Il ristorante si trova sull'isola di Mazzorbo, collegata all'isola di Burano da un ponte. Dispone di camere per l'ospitalità, orti che forniscono le materie prime per la cucina, e persino un vigneto che dà il Venissa, il vino davvero locale. Si pranza immersi in un'atmosfera rilassante, circondati dal verde della campagna.

Fondamenta S. Caterina 3, Isola di Mazzorbo Venezia, www.venissa.it

Capire il territorio in cui si lavora, i suoi prodotti, la sua cultura gastronomica: questo è il punto di partenza di Paola Budel, giovane chef del ristorante Venissa. Nata nel Bellunese, Paola ha fatto il suo apprendistato presso i grandi, da Gualtiero Marchesi a Michel Roux, girando poi il mondo da Londra a Tokyo fino a Milano, dove per tre anni è stata executive chef al Principe di Savoia. E oggi raccoglie un'altra sfida: perché il Venissa è su una piccola isola in mezzo alla laguna veneta, circondato dalle campagne, lontano dal passaggio dei turisti e dal cuore della città. E bisogna essere molto motivati per trovarlo. Ma una volta arrivati, immersi in una campagna ricca di charme, l'esperienza gastronomica che si vive è unica. Si sperimenta una cucina autenticamente del territorio, ma resa con classe, rispetto per le ricette tipiche e attenta ricerca di equilibri, una sintesi di sapori minuziosamente calibrata: "Quando si lavora con materie prime così buone, le verdure della nostra tenuta, il pesce dell'Alto Adriatico, è importante accostarle con attenzione, in modo che ogni sapore esalti l'altro senza che nessuno sia penalizzato".

Galletto speziato con insalata di arance e finocchio

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **45 minuti** **Senza glutine**

550 g 2 galletti
2 arance rosse
1 finocchio
1/4 mela verde
peperoncino
anice stellato
semi di coriandolo - alloro
olio extravergine di oliva
sale di Maldon - pepe nero

Tritate grossolanamente 2 peperoncini, un anice stellato, alcuni grani di pepe, una decina di semi di coriandolo e spezzettate una foglia di alloro.
Aprite i galletti dalla parte della schiena, eliminate la colonna vertebrale e le costole. Allargateli bene, appoggiateli sul lato della pelle e cospargete la polpa con le spezie e l'alloro.
Scaldate una larga padella antiaderente velata di olio e quando sarà rovente appoggiatevi i galletti sul lato della pelle. Posate sopra i galletti una casseruola piena di acqua che serva da peso per mantenerli ben appiattiti.
Dopo un paio di minuti abbassate leggermente il fuoco e proseguite la cottura per circa 15'. Alla fine la pelle sarà ben croccante e la polpa risulterà cotta perfettamente.
Tagliate a fettine il finocchio; pelate a vivo gli spicchi delle arance; tagliate a dadini la mela; tritate le "barbe" verdi di finocchio ottenendone una cucchiaiata.
Condite la mela e le barbe di finocchio con l'olio e versateli sugli spicchi di arancia e il finocchio salati e mescolati.
Dividete in quattro i galletti, salateli e servite, per ogni commensale, una coscia e un petto, accompagnandoli con l'insalata di arance e finocchio.

Testo Laura Forti
Foto Riccardo Lettieri
Styling Beatrice Prada
Piatto Andrea Fontebasso, tessuti Rubelli

UN ASPIC... DAL FINE PERLAGE!

La gelatina di questo festoso dessert è preparata con uno Champagne rosé che ha nel suo profumo sentori di frutti rossi: in perfetta armonia, quindi, con i frutti di bosco, ancor più rinfrescati dalla fogliolina di menta. Per concludere il pranzo brindando con un dolce!

Aspic di frutti di bosco allo Champagne

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **50 minuti**
più 3 ore di raffreddamento

- **360 g Champagne rosé**
- **130 g zucchero**
- **120 g lamponi**
- **120 g mirtilli**
- **120 g more**
- **20 g gelatina in fogli**
- **menta fresca**

Ammollate in acqua la gelatina. Sciogliete in un pentolino lo zucchero con 80 g di Champagne. Strizzate la gelatina e fatela sciogliere nello sciroppo, poi togliete dal fuoco e versate il liquido in una ciotola.
Aggiungete altri 280 g di Champagne e mescolate. Lasciate riposare in modo che la gelatina si raffreddi fino a raggiungere la temperatura ambiente e la schiuma formata si dissolva.
Disponete una fogliolina di menta sul fondo dei 4 stampini (200 ml di capacità) e riempiteli per metà con i frutti di bosco. Versate quindi un po' di gelatina, fino a 3/4 dello stampo, poi mettete a raffreddare in frigo per 10-15', in modo che la gelatina cominci appena a solidificarsi (questa operazione impedisce che i frutti precipitino tutti verso il fondo, lasciando la gelatina solo in superficie).
Colmate gli stampi con altri frutti di bosco misti, quindi riempiteli con la gelatina rimasta. Fateli raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore. Capovolgete gli stampi per sformare gli aspic e serviteli accompagnandoli a piacere con un calice di Champagne.

Vuoi partecipare con le tue ricette? Vai su: www.lacucinaitaliana.it/incucinadanoi

MIMMA POSCA

"Cucinare è un gesto d'amore, che riservo ai miei cari": direttore commerciale Italia di una nota casa di Champagne, si dedica ai fornelli nel suo (poco) tempo libero. "Mi diverto e posso dare libero sfogo alla mia fantasia, alla creatività".

foto Riccardo Lettieri, styling Beatrice Prada

IL LATTE DA GUSTARE A FETTINE

Nuova ricetta a base di LATTE piemontese proveniente da allevamenti aderenti a ITALIALLEVA

Le fettine di IN.AL.PI. donano un tocco sfizioso e ricercato a tutti i tuoi piatti esaltando la bontà ed il sapore del latte appena munto, pratiche e versatili soddisfano pienamente tutte le tue necessità di utilizzo.

Il loro segreto è una ricetta esclusiva a base di buon latte piemontese certificato **"Italialleva"**.

www.inalpi.it

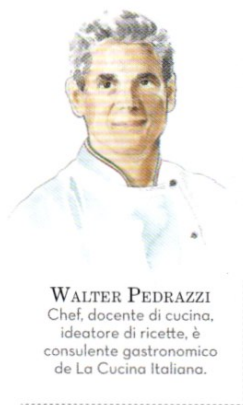
La Cucina Italiana
tutto il sapore
e il calore delle feste!

LE PASTE RIPIENE CASALINGHE

TORTELLINI, CAPPELLETTI E FAGOTTINI

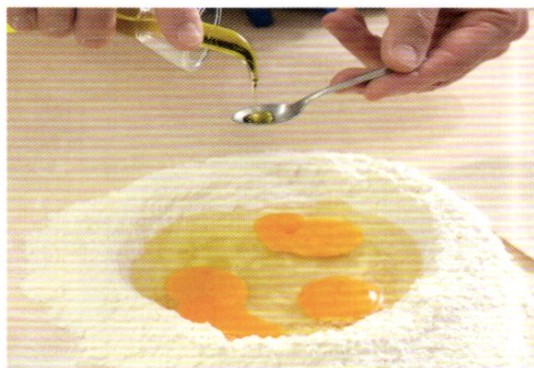
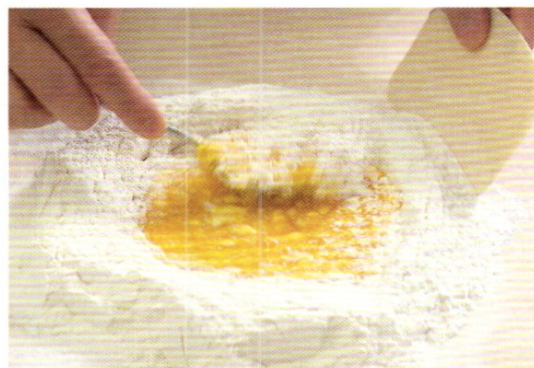
Vanto emiliano, delizie per il palato. Ecco come confezionarli per imbandire la più tradizionale delle tavole natalizie. Ripieni di carne o di magro, avvolti in un velo di sfoglia fatta a regola d'arte

A CURA DI WALTER PEDRAZZI FOTO ZEROZERO

Tortellini

WALTER PEDRAZZI
Chef, docente di cucina, ideatore di ricette, è consulente gastronomico de La Cucina Italiana.

La pasta. Dosi per 10-12 persone. Sulla spianatoia raccogliete 350 g di farina 00 formando una piccola montagnola.

Ruotando le dita della mano unite aprite un incavo al centro della montagnola, formando la fontana.

Rompete 3 uova all'interno della fontana.

Unite un pizzico di sale e 10 g di olio extravergine di oliva.

Aiutandovi con la forchetta iniziate a battere le uova.

Proseguite a mescolare con la forchetta incorporando a mano a mano la farina portandola verso il centro con il raschietto.

Cominciate a impastare con le mani.

Continuate a impastare fino a quando non avrete incorporato anche tutte le bricioline.

Impastate con energia e a lungo, per circa 20': questa operazione serve a stendere la maglia glutinica rendendo la pasta setosa ed è necessaria

se tirerete la sfoglia con il matterello anziché con la macchina. Lasciate poi riposare la pasta sotto una ciotola capovolta per 45'.

illustrazione Karin Kellner/2DM

Il ripieno. Affettate finemente mezza cipolla e raccoglietela in una padella a freddo con una noce di burro, erbe aromatiche e 100 g di polpa di maiale.

Portate sul fuoco, coperchiate e fate cuocere sulla fiamma al minimo per 7', unite mezzo bicchiere di vino bianco, coprite di nuovo e proseguite nella cottura per altri 7-8'.

Togliete dal fuoco e riducete la polpa di maiale in tocchetti di piccole dimensioni. Conservate il fondo di cottura.

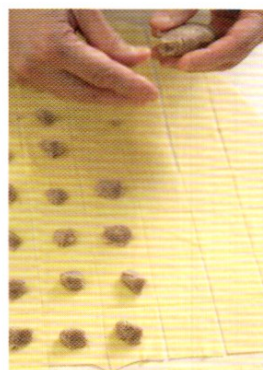
Raccogliete nella ciotola del mixer la polpa di maiale, 100 g di prosciutto crudo e 100 g di mortadella, frullate unendo il fondo di cottura del maiale necessario a ottenere un

composto morbido ma non troppo umido. Raccoglietelo in una ciotola e incorporate 1 uovo, 150 g di formaggio grana grattugiato e noce moscata a piacere.

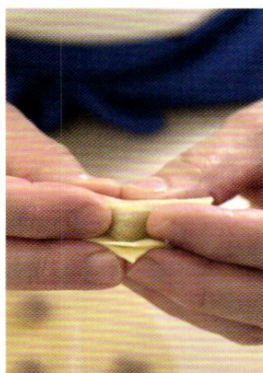
Il confezionamento. Ritagliate dal panetto di pasta una porzione di circa un terzo, disponetela sulla spianatoia ben infarinata e appoggiando

il matterello a metà della porzione di pasta iniziate a tirarla. Prima in un senso e poi, ruotando di 90° il disco di pasta, nell'altro.

Quando il disco di pasta inizierà a essere troppo grande per girarlo solo con le mani, aiutatevi arrotolandolo sul matterello.

Alla fine dovrete ottenere un foglio di pasta sottilissimo e quasi trasparente.

Ritagliate con la rotella tagliapasta liscia dei quadrati di 4 cm. Distribuite su ognuno una piccola noce di ripieno.

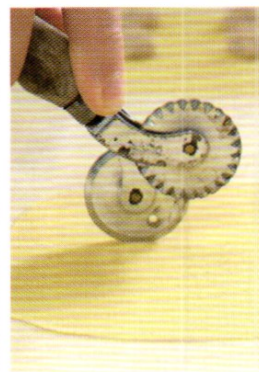
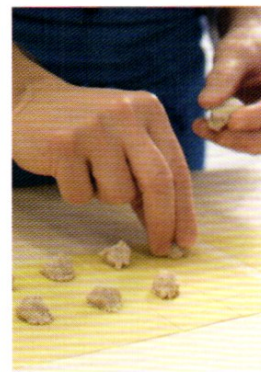
Prendete con le due mani un quadrato e piegatelo a triangolo.

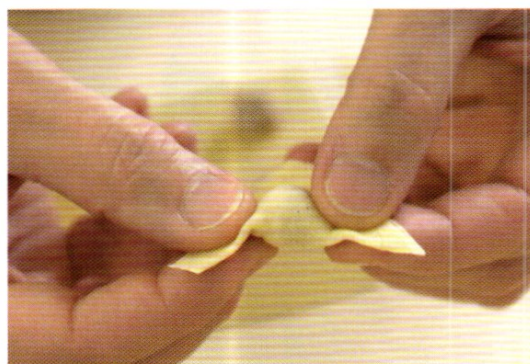
Fate combaciare gli angoli e sigillateli bene. Se la pasta si dovesse asciugare troppo, spennellate i bordi con poca acqua.

Ripiegate ancora una volta facendo un risvolto alla base del triangolo.

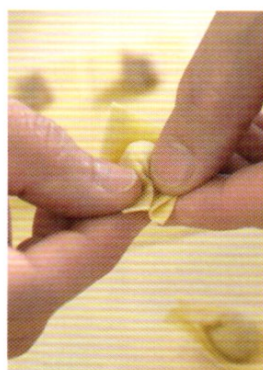
Avvolgete il triangolo intorno all'indice con il risvolto all'esterno, poi sigillate i due lembi che dovranno leggermente sovrapporsi. Ponete i tortellini

sulla spianatoia spolverizzata di semola. Se li cuocete subito, scolateli 2' dopo che saranno venuti a galla; altrimenti prolungate la cottura di 2'.

Cappelletti

Il ripieno. Dosi per 10-12 persone. Rosolate in una padella con olio e burro 500 g di cappone e 120 g di lonza di maiale, salate, pepate e insaporite con salvia e rosmarino. Coperchiate e cuocete sulla fiamma al minimo per 6'. Poi girate la carne e proseguite nella cottura per altri 10'. Eliminate gli aromi e macinate la carne finemente. Raccoglietela in una ciotola e unitevi 50 g di crescenza, 50 g di ricotta, 50 g di formaggio grana grattugiato, 1 uovo e una grattugiata generosa di scorza di limone. Aggiustate di sale e pepe, se serve.

Il confezionamento. Procedete nella preparazione della sfoglia seguendo la ricetta dei tortellini.

Ritagliatevi dei quadrati di 4 cm di lato e distribuite su ognuno il ripieno in piccole noci.

Prendete un quadrato tra le due mani e fate combaciare i vertici chiudendo a triangolo, fate fuoriuscire l'eventuale aria che potrebbe esserci tra pasta e ripieno e sigillate bene. Se fosse necessario, inumidite leggermente di acqua la pasta.

Avvicinate la due estremità alla base del triangolo.

Fatele coincidere.

Sovrapponetele leggermente.

Saldatele con una lieve pressione.

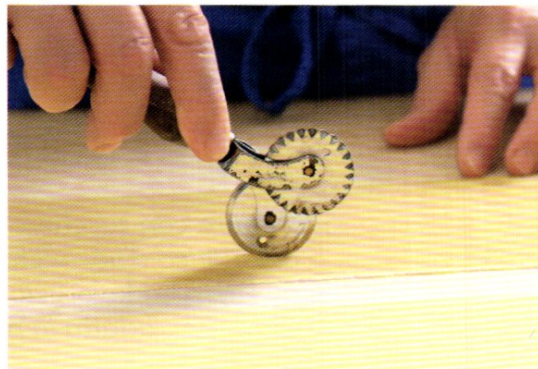
Rivoltate le due punte in su.

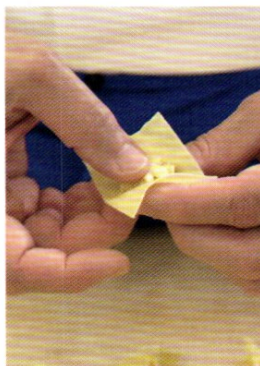
Disponete i cappelletti sulla spianatoia oppure sopra un telo spolverizzati di semola. Se li cuocete subito, scolateli 2' dopo che saranno venuti a galla. Se invece li lasciate asciugare, prolungate il tempo di cottura di 2' al massimo.

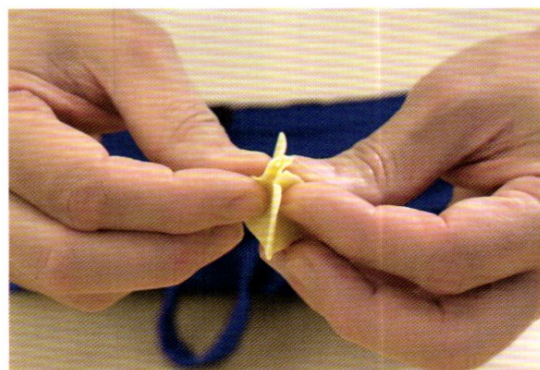
Fagottini

Il ripieno. Dosi per 10-12 persone. In una ciotola raccogliete 300 g di formaggio grana grattugiato, 2 uova e una grattugiata generosa di noce moscata. Amalgamate bene.

Il confezionamento. Preparate la pasta seguendo le indicazioni dei tortellini, stendete la sfoglia molto sottile e spennellatela di uovo battuto.

In questo modo riuscirete a sigillare bene i fagottini e al tempo stesso arricchirete di proteine la pasta.

Ritagliate la sfoglia in quadrati di 4 cm di lato con la rotella liscia.

Distribuite su ogni quadrato una noce di ripieno.

Comprimete con delicatezza il ripieno.

Poi, aiutandovi con entrambe le mani, avvicinate i quattro angoli del quadrato di pasta.

Fate combaciare i quattro angoli e premete in modo che aderiscano perfettamente e che la chiusura risulti sigillata.

Se non li cuocete subito, lasciateli asciugare sulla spianatoia spolverizzata di semola. Cuoceteli come i tortellini e i cappelletti.

Testi Angela Odone

Spianatoia di legno Tescoma, padella con interno in ceramica Moneta, grattugie Microplane

NEL PROSSIMO NUMERO

Il carciofo

altre notizie e video su www.lacucinaitaliana.it/online.html

La ghiaccia reale
per decorazioni ad arte

Si prepara con zucchero a velo e albume: proprio grazie alla presenza del bianco d'uovo (che differenzia la ghiaccia reale dalla glassa) e all'energica lavorazione si ottiene una pasta più corposa e bianca, adatta in particolare per le decorazioni fini

DI WALTER PEDRAZZI FOTO RICCARDO LETTIERI

Passate al setaccio lo zucchero a velo, recuperandolo in una ciotola capiente; unite poi l'albume leggermente battuto: per 300 g di zucchero sarà sufficiente circa un albume (dipende dalle dimensioni dell'uovo).

Lavorate il composto con un cucchiaio di legno, amalgamando bene albume e zucchero. Successivamente unite due cucchiai di succo di limone.

Continuate a mescolare per incorporare il succo, quindi aumentate la velocità e l'energia per battere bene la ghiaccia e renderla sempre più liscia e corposa. Volendo, questa operazione potrà essere eseguita con le fruste elettriche o con un mixer a immersione.

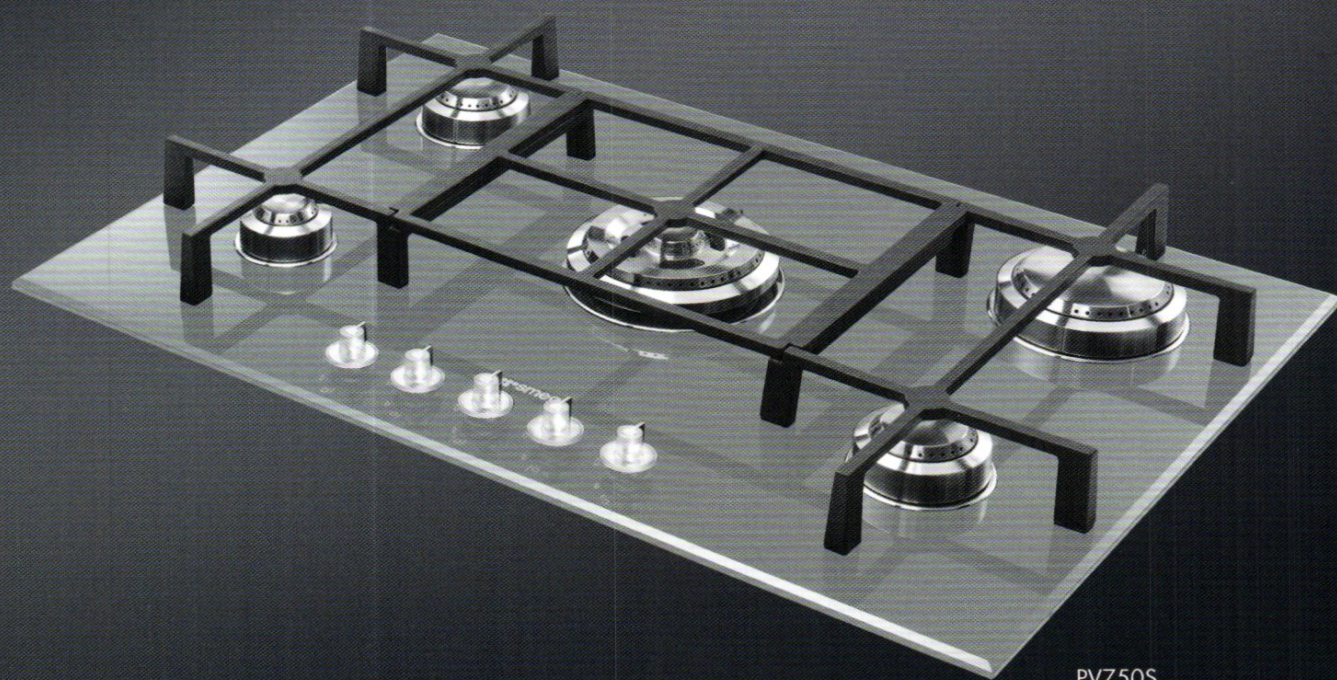
Il risultato dovrà essere cremoso ma consistente. Per verificare la consistenza premete la ghiaccia con il dorso del cucchiaio poi alzatelo: lo sbuffo che si formerà dovrà essere sostenuto e non ricadere rapidamente. Per dare più consistenza unite poco zucchero, per ammorbidire unite poco albume.

Come per la glassa semplice anche la ghiaccia potrà essere usata per ricoprire torte o piccoli prodotti di pasticceria: in questo caso dovrà essere un po' più fluida: a questo scopo sarà sufficiente unire poca acqua oppure un liquore a piacere. La ghiaccia indurisce in circa mezz'ora (dipende dalla quantità), esposta all'aria.

Anche la frutta si presta a essere glassata, ottenendo così dolcetti o spiedini gustosi e divertenti. Attenzione, però: la frutta non deve essere immersa nella ghiaccia, ma va ricoperta facendo colare quest'ultima con un cucchiaio.

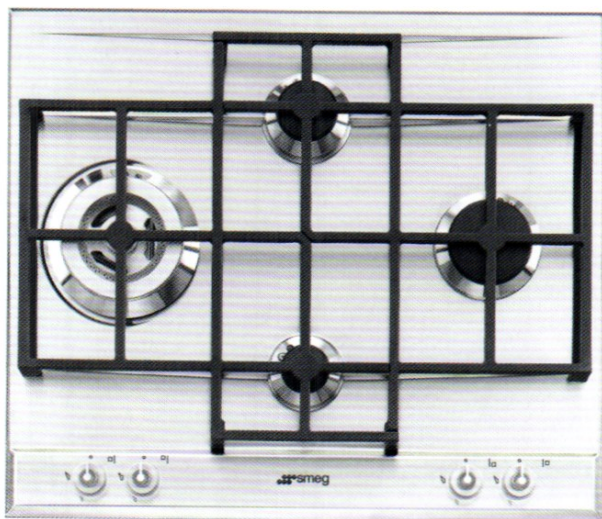
La ghiaccia è ideale per le decorazioni e si può colorare o aromatizzare secondo il risultato che si vuole ottenere. Attenzione ai coloranti liquidi, che vanno a modificare la consistenza (in questo caso sarà sufficiente aggiungere altro zucchero).

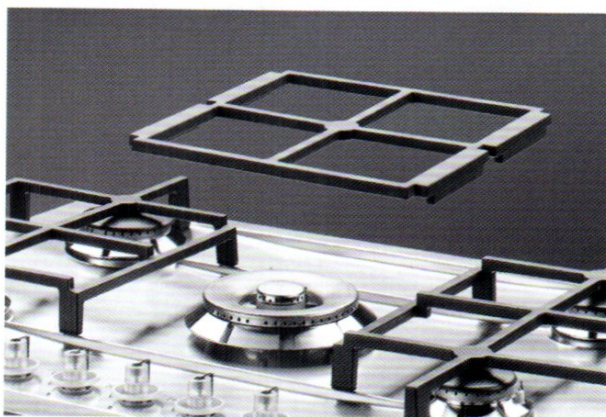
Le decorazioni o le scritte si possono fare direttamente sul dolce o su fogli di carta da forno, quindi si lasciano asciugare e indurire per una notte. Successivamente si possono staccare i motivi decorativi e comporli sul dolce dando così anche verticalità alla preparazione.

L'ELEGANZA È DI RIGORE

PV750S

Lo stile declinato nella sua forma più pura. I nuovi elettrodomestici Smeg dell'estetica Linea propongono un design minimale di estremo rigore, che risponde alle più attuali tendenze di arredo.
La gamma si compone di forni e piani cottura abbinati, caratterizzati da forme pulite e performance esclusive.
I nuovi piani a gas hanno griglie in ghisa sviluppate secondo un ordine continuo e modulare, per garantire la massima praticità nella gestione dello spazio disponibile. La linearità delle griglie si riflette inoltre sul pregiato pianale dei modelli in vetro Supersilver, creando un suggestivo effetto visivo.
Il silver glass e la bisellatura sulla cornice conferiscono ulteriore preziosità al piano. Di tono essenziale anche le manopole, la cui razionalità formale s'individua come valore aggiunto ed elemento distintivo.

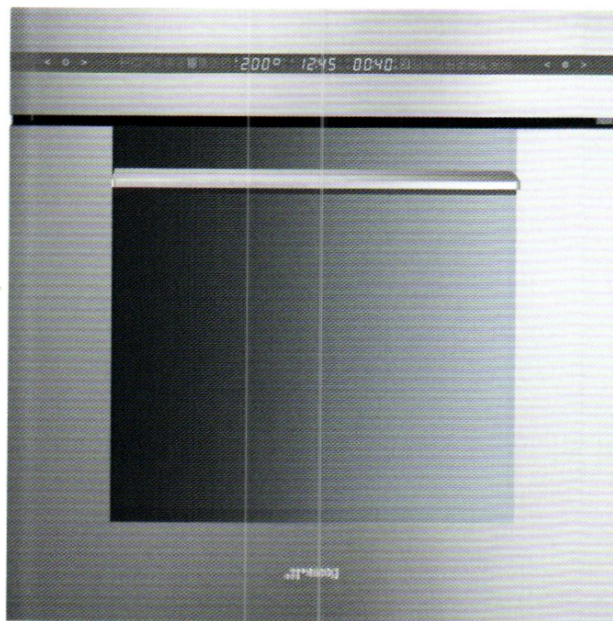
L'ELEGANZA È DI RIGORE

I modelli in acciaio inox e quelli in vetro Supersilver sono disponibili nelle dimensioni da 60 e 75 cm con quattro o cinque fuochi. Le caratteristiche estetiche dei piani Linea s'accompagnano a soluzioni tecnologiche che garantiscono prestazioni e livelli di sicurezza elevati. Gli innovativi bruciatori ad alto rendimento sono a "fiamma verticale", un accorgimento che riduce la dispersione di calore garantendo un significativo risparmio di energia e una cottura più rapida.

P1640X

La massima praticità s'individua anche nella facilità di pulizia. Con pochi gesti è infatti possibile eliminare tracce di sporco dalla superficie in vetro rimuovendo le griglie in ghisa e, per una manutenzione periodica, le manopole e il gruppo bruciatori.

P1752X

La sicurezza del piano è garantita, oltre che dalle valvole rapide di sicurezza, dalla protezione glass-on-steel che accresce la robustezza dell'elettrodomestico. Sotto il piano in vetro viene introdotta, infatti, una lastra d'acciaio inox che, nel caso estremo di rottura, evita la dispersione di schegge, permettendo l'utilizzo in sicurezza dell'elettrodomestico fino all'arrivo dell'assistenza tecnica.

FORNI LINEA

Abbinabile ai piani Linea è il forno Smeg SC115X, che offre una capacità ancor più ampia mantenendo inalterate le dimensioni esterne. Il forno dispone infatti di uno spazio interno fra i più grandi sul mercato: ben 68 litri (il 35% in più rispetto ai modelli tradizionali) per una larghezza standard di 60 cm.

SC115X

L'ampiezza della nuova cavità permette di inserire un ripiano supplementare, offrendo ben cinque posizioni di cottura per la massima flessibilità di utilizzo, reso ancor più agevole dalle guide telescopiche. Sul fondo del forno può essere collocata la speciale pietra refrattaria Smeg per la pizza.
L'assenza di manopole rende la superficie del forno interamente piatta, per un design moderno e minimalista. L'innovativo pannello di controllo

con display elettronico consente di visualizzare in ogni momento i parametri di cottura, mentre con i comandi touch control basta sfiorare la superficie per impostare la funzione desiderata.
Il forno Smeg è all'avanguardia anche nel contenimento dei consumi, ridotti del 20% rispetto alla Classe A, attualmente il massimo riferimento per il risparmio energetico. A rendere semplice e veloce la pulizia contribuisce il nuovo smalto Ever Clean, così come la volta mobile estraibile che protegge la parte superiore della cavità e può essere facilmente rimossa per essere inserita in lavastoviglie.
L'impeccabile estetica coniugata ad ottime prestazioni e ad una spiccata funzionalità rendono preziosi i prodotti Smeg dell'estetica Linea, atti a soddisfare chi ricerca elevate performance e considera un valore aggiunto l'attenta e minuziosa ricerca formale.

Per maggiori informazioni:
Showroom Smeg Corso Monforte, 30/3 20122 Milano
Tel. 02 76004848 e-mail: smegmilano@tesec.it
www.smeg.it

ZUCCOTTO MERINGATO

Ingredienti per 12 persone

Salsa: frutti di bosco 400 g, zucchero g 120, burro
Zuccotto: pasta sfoglia g 500, panna fresca g 200 zucchero g 50, albume g 50, savoiardi 24, Grand Marnier.
Meringa: albumi g 150, zucchero g 80, zucchero a velo, frutta fresca, sale.

Preparazione

Salsa: fate cuocere lo zucchero con una grossa noce di burro, quindi unite i frutti di bosco, 200 g di acqua e lasciate bollire, sempre mescolando. Poi frullate la salsa, passatela al setaccio e lasciate raffreddare.
Zuccotto: Passate i savoiardi in una bagna acqua e Grand Marnier in parti uguali, poi rivestite con essi uno stampo per zuccotto da 21 cm di diametro. Montate 50 g di albume con lo zucchero, ottenendo una neve ben soda. Incorporate alla panna che avrete montato fermissima. Unite quindi 150 g di salsa ai frutti di bosco. Versate metà della farcia così ottenuta nello stampo, ricoprite con altri savoiardi inzuppati, proseguite versando l'altra metà del composto e chiudete con l'ultimo strato di savoiardi. Mettete lo zuccotto in frigo per 6 ore.
Poco prima di servire, stendete la pasta sfoglia, ricavatene un disco appena più largo del diametro dello zuccotto, smerla telo ai bordi e disponetelo su una placca coperta con carta da forno e cuocetelo a 200°C per 15 minuti.
Preparate intanto la meringa, montando gli albumi con un pizzico di sale e aggiungendo lo zucchero. Sformate lo zuccotto sul disco di sfoglia ancora sulla placca, guarnitelo con la meringa con una siringa da dolci, quindi passatelo al forno per pochi minuti per far dorare la meringa. Decorate con frutta fresca a piacere e spolverizzate di zucchero a velo. Servite caldo accompagnato dalla salsa ai frutti di bosco.

Ma pensavate davvero che i nostri coltelli fossero solo quelli con il manico **verde**?
Progettati e realizzati completamente in Italia
Sanelli ® NO STAIN FORGED STEEL
X40 CR 14 Made in Italy
Sì, è vero, siamo conosciuti in tutto il mondo per la straordinaria qualità dei nostri coltelli professionali. Ma la stessa cura, la stessa tecnologia, la stessa qualità la poniamo nella realizzazione di tutti i nostri prodotti. Come per ERGOFORGE, la linea di coltelli forgiati che abbina la tradizionale qualità ad un design e una finitura impeccabili.
Sanelli
COLTELLERIE SANELLI spa
Premana - Lecco - Italia
Tel. 0341 361368
www.sanelli.com
www.mottarella.com

i piaceri

dicembre 2011

foto Riccardo Lettieri

L'innovazione in cucina si chiama

KERAMÍA

Guardini

La passione prende forma.

L'innovazione in cucina si chiama **KeraMía**, la nuova linea di stampi da forno pensata per tutti coloro che amano le nuove tendenze.
Keramía rappresenta una nuova generazione di rivestimenti antiaderenti, che aggiungono alle proprietà antiaderenti una **grande resistenza alle abrasioni e all'usura**, grazie alle **particelle ceramiche** che ne rinforzano la superficie.
Eccezionali prestazioni, facilità di sformatura e di pulizia dopo l'uso: queste le caratteristiche che hanno reso le superfici antiaderenti famose in tutto il mondo: ora con qualcosa in più.

KeraMía, l'innovazione continua.

www.guardini.com
www.store.guardini.com

Grande eleganza, prezzi diversi

Ci siamo divertiti ad apparecchiare cinque posti spendendo poco, il giusto... moltissimo. E dalla plastica al Baccarat, il risultato è sempre sontuoso

FOTO ALVISE SILENZI STYLING CRISTINA MERCALDO

Usa e getta, ma chic (pagina precedente). Piatti e bicchieri in plastica (Pisotti, piatti in conf. da 25, € 7,40 piani e € 5,20 fondi; bicch. in conf. da 20, € 4,80 calici, € 4,40 le flûte, € 5 le coppe Champagne). Posate Deluxe in ecoplastica Mater-Bi (Pandora Design, € 14 il posto tavola). Porta tovagliolo in plexiglas (Sia Home Fashion, € 7) e tovagliolo in tessuto (Jab Anstoetz). Nastro (Papier, € 2,50) e fiocco di neve (Christmas Village, € 15). Scatola in plexiglas (Il Centro Pier, € 100).

Tutto rosa Piatti in porcellana Light Pink (Thomas, € 15,50 piano e 12,50 fondo). Posate Linea Q (Sambonet, € 10,50 forchetta e € 14,50 coltello). Bicchiere Baroque (Mikasa, € 9,90). Candelabro Carola in resina (Zara Home, € 35,99). Nastro bianco in tessuto (Papier, € 2,50). Palla natalizia Pantone Xmas Ball (Seletti, € 8). Scatola ricoperta con tessuto di Jab Anstoetz.

Tutto bianco
Piatti e porta tovagliolo Landscape in porcellana (Rosenthal Studio-Line, € 39 piano, € 26 fondo e € 65 porta tovagliolo). Calice in vetro Castello (LifeStyle, € 45 il set di 6). Bicchiere Opal (Zara Home, € 1,99) con posate Deluxe in ecoplastica Mater-Bi (Pandora Design, € 14 il posto tavola). Pallina in vetro (Christmas Village, € 7), tovagliolo in tessuto (Jab Anstoetz), scatola e nastro Pisotti, rispett. € 5,95 e 8,90).

175
euro
IL POSTO TAVOLA

D'oro (o quasi)
Piatti Impero Fiesole (Richard Ginori, € 60,40 cad.). Flûte e calice in cristallo (Cristallerie Livellara, € 20 cad.). Posate color oro e porta tovagliolo Met (Zara Home, rispett. € 6,99 cad. e 15,99 il set di 6). Scatola e nastro scozzesi (Christmas Village, rispett. € 20 e 11), tessuti oro e verde per il tovagliolo di Jab Anstoetz.

Vero argento
Piatti, piano e fondo, Songes (Deshoulières, € 24,90 cad.). Posate in argento Barocco (Schiavon, € 486 il set di 3 pezzi). Flûte e calice Harcourt (Baccarat, € 145 cad.). Brocca Monaco in cristallo lavorato a mano (Baccarat, € 490). Candelabro mono candela in argento (Viola Argenti). Scatola ricoperta in carta di riso (Papier, € 22). Tessuti Jab Anstoetz.

altre notizie e video su www.lacucinaitaliana.it/online.html

Esiste il dono perfetto?

Forse sì, e non dipende dal budget. Mettete insieme un po' di gusto, la voglia di novità e, soprattutto, le passioni di chi lo riceverà. E curiosate tra queste pagine: oltre 30 idee da 4 a 2000 euro

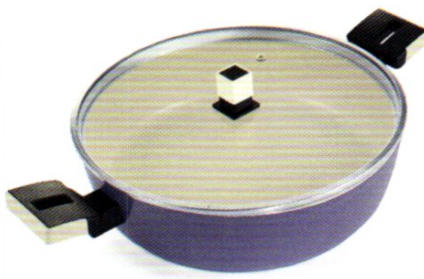
SALE E PEPE QUANTO BASTA

In vetro e acciaio i piccoli dispenser creati da Catherine Lévy e Sigolène Prébois, fondatrici del marchio Tsé & Tsé Associées. Da acquistare su www.tse-tse.com/boutique € 30 la saliera (a sin.) e € 20 la pepiera.

ELICA PORTAFRUTTA

Groove è una scultura-portafrutta di Mesa disegnata da Giuliano Malimpensa intersecando ad arte due dischi di acciaio. A € 148. www.designmesa.com

IL COLORE VIOLA

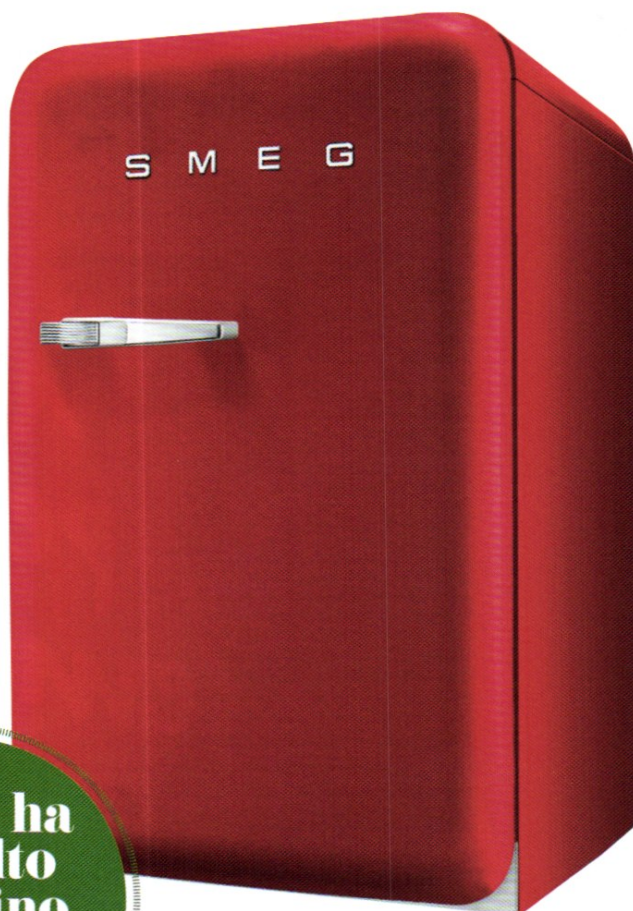
Regalando la nuova casseruola Symphony di Moneta si è sicuri di non fare un doppione. A renderla unica sono il colore con cui il designer Marcello Cutino l'ha rivestita e la geometria dei manici. L'interno è di ceramica. A € 68. www.moneta.it

SPLASH!

Somigliano a pesanti goccioloni appena caduti a terra queste ciotoline di porcellana, pensate per gli aperitivi con snack e salsine. Design R&D Blueside, € 40 il set di 3. www.blueside-design.com

PER L'ACQUA E PER IL FUOCO

È per chi ha la passione di mettere fiori e candele in tavola la bottiglia disegnata da Fabiana Mastropaolo e Bianca Scarfati: a cena può fare da candeliere e a pranzo da vaso monofiore. Ichendorf, da € 11. www.corrado-corradi.it

foto Cesare Chimenti, Eros Damiano Mauroner, Roberto Vaccai

GIORGIO FEDON
1919
Vallesella di Cadore
LA LEGGEREZZA
DELL'ESSERE
WEB COLLECTION
giorgiofedon1919.it
GIORGIO FEDON 1919

A chi ha il culto del vino

PICCOLE IDEE PER SORSI DI CLASSE

PER BRINDARE ALLA GRANDE

Progettato per contenere spumanti, aperitivi, drink e snack in abbondanza, è proprio quello che mancava a chi organizza grandi feste. E non solo di Capodanno. È alto 96 centimetri. A € 830. www.smeg.it

A PRESA SICURA

Spesso le flûte, con steli sottilissimi, vacillano pericolosamente fra le dita. Taken di RCR, in cristallo, ha il gambo forgiato a canna di bambù, a presa ergonomica antiscivolo. A € 9. www.rcrcrystal.com

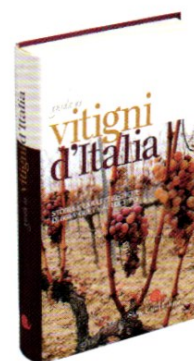
IN PALMO DI MANO

Per l'amico con la casa in montagna dotata di caminetto, il bicchiere costruito per stare nella mano e riceverne il calore. A € 36 la coppia, da acquistare su www.normann-copenhagen.com

A DOPPIA PRESA

In cristallo senza piombo il decanter Flirt di Riedel. Il collo permette una presa ergonomica ma si può usare anche inserendo il pollice nell'incavo centrale. A € 75. www.riedel.com

PER SUPER COPPIERI

C'è modo e modo di servire il vino. Il portabottiglia in lega Christofle della linea Œnologie appaga chi ama farlo con enfasi. A € 430. www.christofle.com

UN VIAGGIO NEL VINO

Per chi ovunque vada vuole sapere tutto dei vini locali, la *Guida ai vitigni d'Italia* che racconta storia e caratteristiche di 600 varietà autoctone. Slow Food Editore, € 14. www.editore.slowfood.it

foto Riccardo Lettieri

ANTE LVCRVM NOMEN
MANGIAR BENE
VERA MARCA
RIZZOLI
dal 1906
ALICI IN SALSA PICCANTE
PARMA
DAL 1906
Tua per sempre. Alice.
Filetti di Alici in salsa piccante Rizzoli.
Per gli innamorati del gusto.
La ricetta della Salsa piccante è talmente preziosa da non essere stata mai scritta ma solo tramandata a voce di generazione in generazione; la miscelazione delle erbe e delle spezie, l'accurata lavorazione e il minuzioso dosaggio degli ingredienti fanno di questa salsa una delizia per i palati più esigenti.
Con le Alici Rizzoli in salsa piccante è amore al primo assaggio: filetti morbidi e carnosi, un gusto inconfondibile dalle mille raffinate sfumature.
Rizzoli Emanuelli produce dal 1906 conserve ittiche di alta qualità: storicità, tradizione ed una Filiera certificata e garantita per offrire ai consumtori solo il meglio.
Visita il sito www.rizzoliemanuelli.it
e scopri tutti i prodotti. info@rizzoliemanuelli.it
800215111

A chi cucina

COSE UTILI CON QUALCHE VIRTÙ IN PIÙ

STELLA TAGLIENTE A 5 PUNTE

È l'evoluzione hi-tech del vecchio ceppo: cinque lame ad alta prestazione protette in una stella di alluminio. Sanelli Linea Design, € 420. www.sanellidesign.com

CIOCCOLATO MON AMOUR

L'opera definitiva per gli appassionati di cioccolato e pasticceria. *Enciclopedia del cioccolato*, con la prefazione di Pierre Hermé. Include un DVD. Bibliotheca Culinaria, € 52. www.bibliothecaculinaria.it

A CHI PREPARA COSE BUONE

Si chiama Mum, come mammina, un'impastatrice dalle forme morbide e il braccio potente, che ha tre punti di innesto per accessori che la rendono multifunzionale. Bosch, € 399. www.bosch.it

SPAZIO IN REGALO

Pentole da portare in dono senza paura di creare problemi di spazio a chi le riceve, anzi certi di risolverli. Hanno il manico che si piega all'interno. Ballarini, set di 2 padelle o di 2 casseruole con coperchi, a € 67 e 99. www.ballarini.it

DIFFERENZIATA PRINCIPESCA

Fare in modo che la gestione dei rifiuti domestici abbia un risvolto piacevole può essere davvero una buona idea. Ci riesce con ironia Trash Chic, la pattumiera da 5 litri in metallo con apertura a pedale. Seletti, a € 90. www.seletti.it

PER 20 OTTIMI PRIMI

Dedicato a chi ama fare la pasta in casa il Tacapasta, lo stendipasta di Marcato che su 16 braccia regge fino a 2 kg di tagliatelle e spaghetti. A € 24,50. www.marcato.net

foto Riccardo Lettieri, Mario Spreafico, Studio Fuoco

A chi è mattiniero

QUELLO CHE SERVE PER UN OTTIMO RISVEGLIO

I COLORI DEL BUONGIORNO
Un set pittorico per chi è abituato a fare colazione con il tè: un buon modo di augurargli di iniziare bene la giornata. I disegni sono Kilim di Jasper Conran per Wedgwood e il tris costa € 180.
www.wedgwood.it

COMPATTO PER PRIMA COLAZIONE
Il filtro, il portafiltro e il cucchiaino da tè, in metallo argentato, si possono incastrare l'uno nell'altro diventando un unico piccolo elegante oggetto. Acquistabili anche separatamente. Il set costa € 135.
www.zanetto.com

CAFFÈ CON IMPRONTA DIGITALE
Xelsis Digital ID prepara il caffè espresso. Ma con tecnologia "finger print". Riconosce l'impronta digitale di 6 persone diverse e memorizza qual è il caffè preferito di ciascuna. Saeco, € 2000. www.saeco.it

PER I TIPI TOSTI
Con otto impostazioni elettroniche di tostatura, EAT5010 di Electrolux soddisfa anche chi pretende fette di sfumatura perfetta su cui spalmare la marmellata.
A € 100, www.electrolux.it

PICCOLE CERIMONIE DEL TÈ
Teacup sono tazze con il fondo triangolare. Appoggiandole su un lato, le foglie vanno in infusione. Sull'altro, si può gustare il tè. Magisso, € 18,90 cad.
www.magisso.com

BOLLITORE ULTRASICURO
A un amico dormiglione e un po' distratto regalate questo bollitore elettrico. Anche se lo dimentica acceso o si riaddormenta, ha un interruttore di sicurezza che lo spegne. Kenwood, SKM110, da 1,6 litri, € 50.
www.kenwood.it

PARTE AL SUONO DELLA SVEGLIA
Si programma il timer la sera prima e quando ci si alza Alicia è pronta con il caffè fumante. Ha l'aspetto rassicurante della moka e grazie alla base fredda può essere appoggiata su qualsiasi superficie senza fare danni. De'Longhi, € 80. www.delonghi.com

foto Riccardo Lettieri

PER PICCOLI MANGIATORI

Un libro di educazione alimentare che in modo semplice e divertente spiega ai ragazzini di elementari e medie il modo giusto di nutrirsi. *Buon appetito* di Muriel Bastien, Editoriale Scienza, € 14,90. www.editorialescienza.it

DOPO PRANZO SI PARTE!

Una valigetta metallica tutta sua, per i giochi o i primi spostamenti, dopo che la mamma gli avrà dato la pappa con il set Meow Wowwow di piatti e bicchiere in porcellana. Villeroy & Boch, € 48. www.villeroy-boch.com

IO FACCIO DA SOLO

A tavola con i grandi, ma con le posate WMF adatte a piccole mani. Il coltello non ha punta e non è pericoloso. Winnie the Pooh distrarrà da qualche pietanza non troppo gradita. WMF, a € 32,95. www.wmf.it

QUASI VERA

Funziona quasi come quella della mamma la lavapiatti in miniatura Miele, con motore a batterie e piccolo carico di acqua. Alta 30 cm, è adatta a bambini dai 3 ai 7 anni. A € 45. www.mieleitalia.it

OGGI CUCINO IO

Con il grembiulino-coniglio, di Kuhn Rikon, niente macchie anche se si mette il pomodoro sulla pizza o si gioca con il cioccolato. Costa € 18. www.kunzi.it

IL LUPO E L'AGNELLO

Nella favola di Tescoma, lupo e agnello sono amici. I piatti sono in melammina, così se cadono o vengono presi a cucchiaiate non si rompono mai. Adatti dai 6 mesi in su. A € 3,90 cad. www.tescomaonline.com

L'ULTIMO TRENO PER IL NATALE

Formine coppapasta per la mamma, trenino a vapore per il bambino. E si può fare tutto insieme, cucinare, giocare, mangiare. Tescoma, € 12,90. www.tescomaonline.com

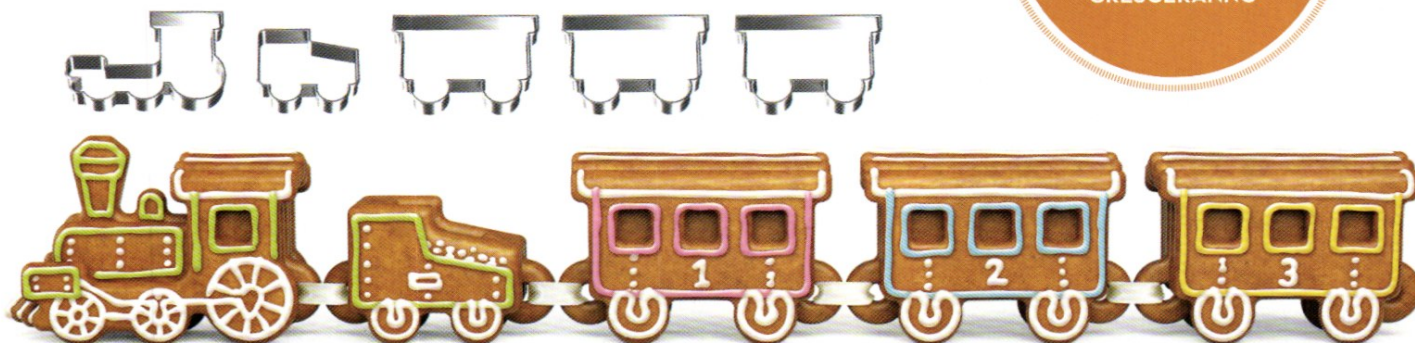



foto Riccardo Lettieri, Jürg Schmid

I centritavola che riscaldano

Atmosfera natalizia, essenze dei boschi mediterranei... mano esotica. Abbiamo chiesto a un'esperta di fiori giapponese di creare i decori per la tavola delle feste. E a sorpresa, ci ha regalato questi gioielli. Gioiosamente italiani

COMPOSIZIONI SACHIKO ITO FOTO RICCARDO LETTIERI

Nella pagina precedente
"Raccontiamo la pace". Su un anello di spugna (ø maggiore 24 cm, ø minore 16 cm) imbevuto di acqua piantate un misto di essenze in tutte le sfumature del verde, dal brillante all'argenteo: ortensie, edera, cipresso, alloro, olivo, rosmarino, agrifoglio, corbezzolo, eucalipto, mimosa, bosso, ficus rampicante e abete bianco. L'unico tocco di colore è dato dal blu delle bacche di viburno. Al centro della corona e sul fondo, copricandele di metallo traforato Rossana Orlandi.
Per vedere come si fa clicca su www.lacucinaitaliana.it

In questa pagina
Peperoncini ornamentali gialli, rossi, arancioni e verdi piantati in dadi di spugna imbevuti di acqua e disposti all'interno di cocotte Emile Henry. Tovaglia Society by Limonta.
Per vedere come si fa clicca su www.lacucinaitaliana.it

"Allegloria": l'allegria e la gloria. La felicità della festa si accentua nei colori vivaci e nelle piccole forme tonde, senza spigoli. Come un cuore pieno di gioia!

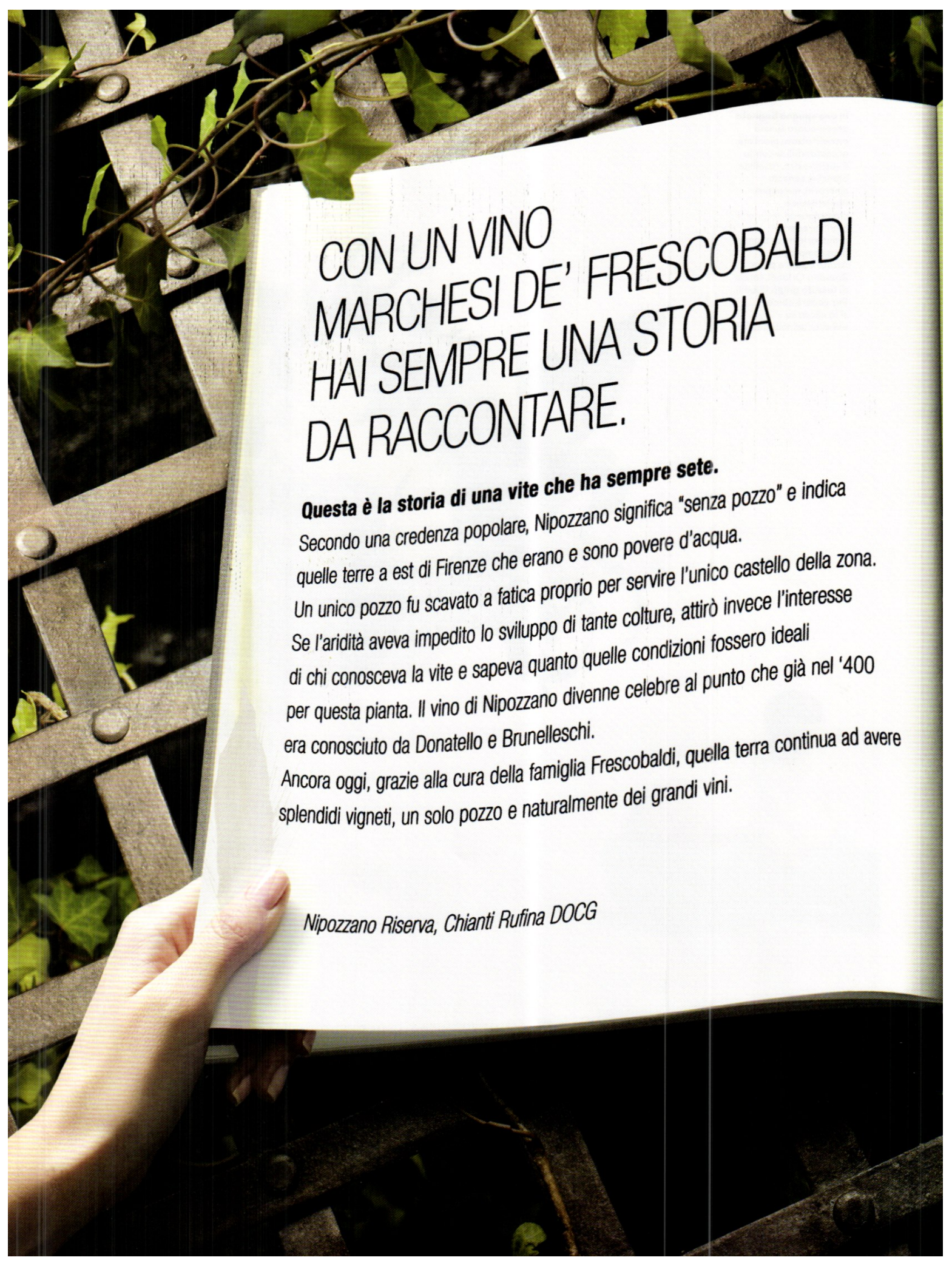
In sette mele rosse praticate un foro profondo almeno 3 cm (potete aiutarvi con il detorsolatore) poi inserite all'interno sette candele rosse. Accomodate le mele in una tortiera di ceramica smaltata, mettete sopra altre mele, nei buchi inserite le nocciole e qualche ciuffo di muschio. Tortiera Emile Henry, tovaglia Society by Limonta, fondo di tessuto grigio Rubelli. Per vedere come si fa clicca su www.lacucinaitaliana.it

"La fiamma dell'amore": l'essenzialità di mele e candele. Il frutto diventa candelabro, il giallo delle fiammelle e il rosso della composizione scaldano la tavola.

Su un contenitore di legno fissate, attorcigliandoli, dei rami di abete rosso e unite anche delle bacche di rosa. Al centro disponete mele, melagrane, pigne, stecche di cannella e noci. Contenitore di legno Matali Crasset, pallina multicolor Paul Smith, candelabro Paola C., tovaglia Society by Limonta. Per vedere come si fa clicca su www.lacucinaitaliana.it

"Delizia di frutta": un centrotavola che mette allegria e trasmette calore. I rami di abete avvolgono i frutti dell'inverno come in un nido protettivo.

Procuratevi due coni di spugna. A uno asportate la punta e ricopritelo interamente con delle noci incollate con la colla a caldo, sulla superficie e nei buchi inserite dei ciuffetti di muschio aiutandovi con uno stecco. Ricoprite l'altro cono con le nocciole. Completate la composizione con una pigna. Presepio Alessi, campane di vetro la Rinascente, tessuti Rubelli. Per vedere come si fa clicca su www.lacucinaitaliana.it

"Santuario": una storia sacra raccontata con grazia e un pizzico di ironia. Un presepio che odora di bosco e infanzia.

In una spugna bagnata accomodata su una piccola alzata piantate, accostandoli secondo il vostro estro, roselline bianche, senecio cineraria, eucalipto, abete bianco, crassulaceae, ciclamini bianchi, edera, symphoricarpos bianco, ficus rampicante. Alzata e sale e pepe Rossana Orlandi, fondo di tessuto grigio Rubelli. Per vedere come si fa clicca su www.lacucinaitaliana.it

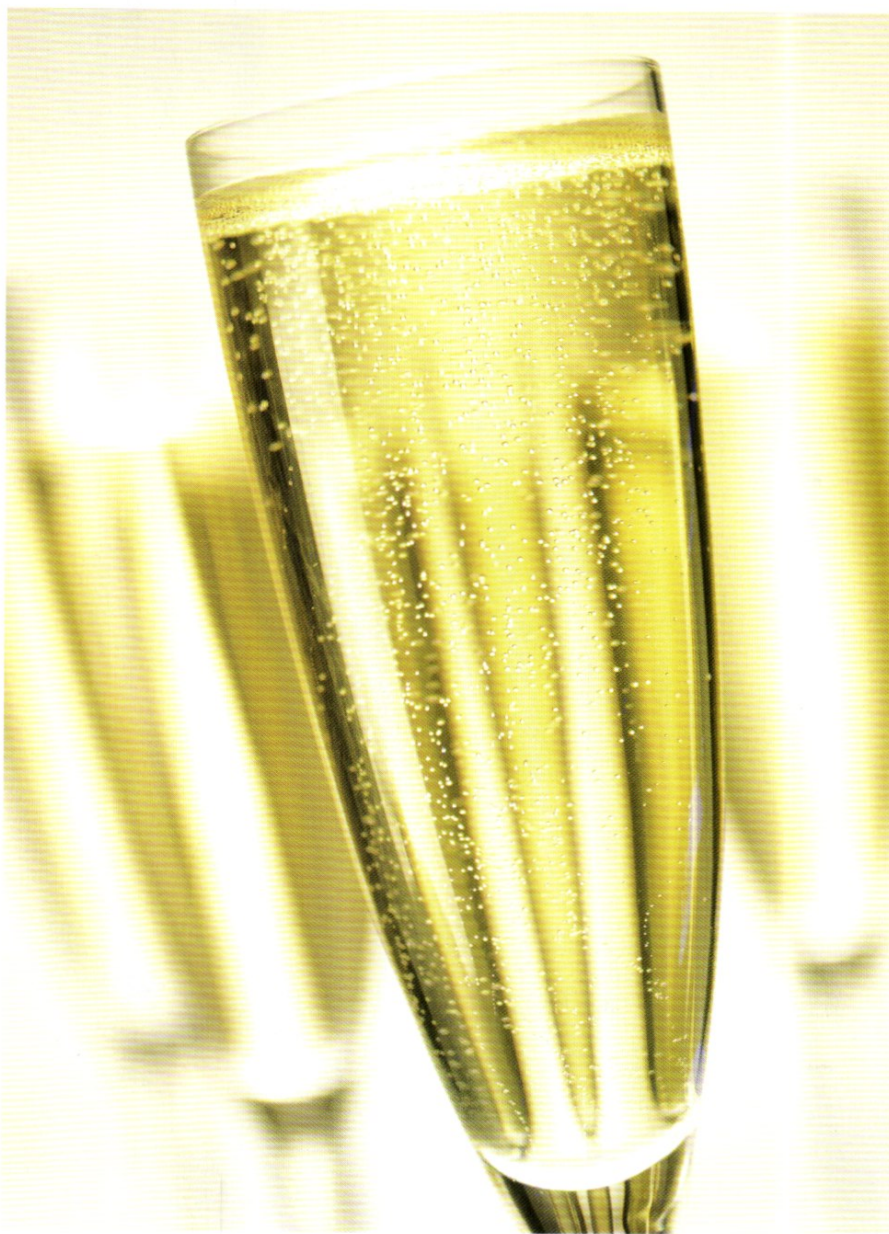
"Torna l'angelo con la neve farinosa": un centrotavola dalle forme morbide e dai colori delicati. Come quando la coltre bianca ricopre le cose e attutisce i rumori.

CON UN VINO
MARCHESI DE' FRESCOBALDI
HAI SEMPRE UNA STORIA
DA RACCONTARE.
Questa è la storia di una vite che ha sempre sete.
Secondo una credenza popolare, Nipozzano significa "senza pozzo" e indica
quelle terre a est di Firenze che erano e sono povere d'acqua.
Un unico pozzo fu scavato a fatica proprio per servire l'unico castello della zona.
Se l'aridità aveva impedito lo sviluppo di tante colture, attirò invece l'interesse
di chi conosceva la vite e sapeva quanto quelle condizioni fossero ideali
per questa pianta. Il vino di Nipozzano divenne celebre al punto che già nel '400
era conosciuto da Donatello e Brunelleschi.
Ancora oggi, grazie alla cura della famiglia Frescobaldi, quella terra continua ad avere
splendidi vigneti, un solo pozzo e naturalmente dei grandi vini.
Nipozzano Riserva, Chianti Rufina DOCG

Marchesi dè
FRESCOBALDI
2007
NIPOZZANO
RISERVA
POST DEUM
CHIANTI RUFINA
ITALIA
Marchesi dè
FRESCOBALDI
700 ANNI DI GRANDI VINI TOSCANI
Marchesi dè
FRESCOBALDI

Dieci bottiglie di pura gioia

Per bere come gli zar ci vogliono 200 euro. Se ci si "accontenta" come Churchill, ne bastano 40. In ogni caso, scegliere uno Champagne è un investimento. Ma l'emozione non ha prezzo...

TESTO GIUSEPPE VACCARINI

È il vino più prezioso. Di conseguenza, anche il più costoso. Per uno Champagne possiamo arrivare a pagare prezzi a tre (o quattro) cifre, spesso giustificati dalla rarità delle annate, dal nome prestigioso della *maison* che lo produce, dall'aspetto della confezione più che dalla qualità del contenuto. Capita al contrario che tanti Champagne a 40 euro non abbiano nulla da invidiare ad altri ben più cari. Tanto è vero che grandi case propongono etichette eccellenti a prezzi più che abbordabili.

Sotto i 40 euro comunque è difficile trovare una buona bottiglia. È questo il tributo minimo da pagare alla complessità dello Champagne: un vino prodotto, oltre che dal lavoro del *vigneron*, dalla combinazione di fantasia, sensibilità e intelligenza del *maître de chai* (enologo), che decreterà l'unicità del carattere di uno Champagne. Un carattere che nei casi migliori si perpetuerà nei decenni, rendendo inconfondibile lo stile della *maison*.

Cosa acquistiamo dunque con (minimo) 40 euro? Innanzitutto, il frutto di numerosissime scelte. A partire dall'elaborazione del vino fermo di base, che prevede una selezione "pensata" di vigneti (*cru*) e di vitigni diversi (chardonnay, pinot noir, pinot meunier). Quindi si passa all'assemblaggio (*cuvée*) dei vini dell'anno con l'aggiunta di vini della casa di annate precedenti, conservati in bottiglia o in botte. Il vino viene messo a rifermentare in bottiglia insieme a lieviti e zuccheri per un periodo da uno a tre anni: una volta "presa la spuma", per portare i depositi dei lieviti verso il collo, le bottiglie sono infilate in appositi tralicci e lentamente portate in posizione verticale con periodiche rotazioni (*remuage*), in rari casi fatte ancora a mano. Sceso nel collo, il deposito si elimina e si procede al rabbocco con vino e zuccheri: è il *liqueur d'expédition*, ultima formula segreta della *maison*, ben sigillata con tappo e gabbietta.

foto Gettyimages

Pol Roger Brut Réserve
34% Chardonnay,
33% Pinot meunier,
33% Pinot noir - € 40

Dall'aristocratica *maison* che fu fornitrice ufficiale di Sir Winston Churchill, uno Champagne con spuma ricca e bollicine finissime e persistenti. Al naso note di pesca, di albicocca, di agrumi e delicate sfumature minerali. Il gusto è fine ed elegante, ben equilibrato, con tocchi finali di vaniglia e lunga persistenza. www.polroger.com

Azienda con oltre 400 anni di storia

Gosset Excellence Brut
45% Pinot noir,
36% Chardonnay,
19% Pinot meunier - € 44

Fin dal 1584, ben prima che si affermassero i vini effervescenti, Gosset era produttore e negoziante di vini fermi della regione: una lunga tradizione alle spalle di questo Brut dagli intensi aromi di mela matura, fiori bianchi e ricordi minerali. Ricco di sapore, morbido, fresco, chiude con tutta l'eleganza dello Chardonnay. www.champagne-gosset.com

Taittinger Cuvée Brut Réserve
60% Pinot noir e P. meunier,
40% Chardonnay - € 44

Ai collezionisti, Taittinger dedica bottiglie d'artista (a prezzi esorbitanti). Agli intenditori riserva un vivace ed espressivo Champagne che, pur non millesimato, vanta un alto contenuto di Chardonnay e tre anni sui lieviti: per una perfetta maturità, delicatezza e lunga persistenza con finale di miele. A un prezzo più che accessibile. www.taittinger.fr

Moët & Chandon Grand Vintage 2002
51% Chardonnay,
26% Pinot noir,
23% Pinot meunier - € 60

L'amicizia con Napoleone consolidò la fama della *maison*. Questo Grand Vintage ne conferma la qualità, grazie a una vendemmia peculiare, un invecchiamento più lungo sui lieviti e un dosaggio più leggero. Il bouquet ha note calde di malto e frutti maturi. In bocca è vellutato, ma pure deliziosamente tonico. www.moet.com

Pommery Grand Cru Millésimé 2004
Pinot noir,
Chardonnay - € 62

Straordinari segreti che si svelano dopo 60 mesi sui lieviti: superbo color giallo tenue, grande brillantezza; al naso classe e ricchezza, con note floreali, sentori di cera d'api e di miele, di scorza di limone candita e profumi di lieviti; al palato massima freschezza e delicatezza con note di agrumi e di zafferano. Tutte doti esaltate dalla purezza del finale. www.pommery.fr

Drappier Grande Sendrée 2004
55% Pinot noir,
45% Chardonnay - € 90

Maison prediletta da de Gaulle, Drappier vinifica questa cuvée solo nelle annate migliori con uve delle sue viti più antiche. Pigiatura soffice e assenza di zolfo danno finezza. Sorprendono la potenza aromatica: miele di acacia, fiori secchi, spezie, liquirizia... e il gusto originale. Il disegno della bottiglia risale al XVIII secolo. www.champagne-drappier.com

Bruno Paillard Blanc de blancs Réserve Privée
100% Chardonnay - € 95

Profondo conoscitore del territorio, Bruno Paillard è uno dei produttori più influenti nella Champagne, e, grazie anche alla sua umiltà, non è lontano dal diventare uno dei migliori. Questo Blanc de blancs ha incredibili aromi di fiori con note di vaniglia e di lime e al gusto è pieno ma delicato, ben equilibrato, molto fresco di acidità, di lunga e fine persistenza. www.champagnebrunopaillard.com

Corbon Brut d'Autrefois
80% Chardonnay,
20 % Pinot noir - € 100

Nella Côte des Blancs, Corbon racconta la passione per il lavoro nel vigneto. Da padre a figlia si trasmette la ricerca dell'espressione di un territorio nel rispetto della natura. Che qui si traduce in intensi aromi di frutta, nocciole e spezie, in una morbidezza che accarezza il palato, in un sapore ricco, secco e fresco, che subito conquista. www.champagne-corbon.fr

Esemplare nella perfezione dei suoi vigneti

Bollinger "R.D." 1999
65% Pinot noir,
35% Chardonnay - € 190

Lavorati con estremo rigore e ancora conservati in barili di legno, i vini di Bollinger si distinguono per struttura e complessità. Sorprendono qui la finezza delle bollicine e, nel bouquet fiorito, le note di nocciola, di miele, di burro fuso e di frutti canditi. Il sapore è ricco con corpo equilibrato, pieno, sostenuto da freschezza e mineralità. Lunga, fruttata persistenza. www.champagne-bollinger.com

Cristal Roederer 2004
55% Pinot noir,
45% Chardonnay - € 200

Con stile impeccabile, vestito di cristallo, questo Champagne conquistò la corte degli zar e ancora oggi è difficile immaginare qualcosa di meglio. Nulla di inaspettato al gusto, se non semplicemente un carattere superbo e rara finezza. Bouquet di frutta gialla, sapore piacevolmente fresco, morbido ed equilibrato, con durevole ed elegante finale. www.champagne-roederer.com

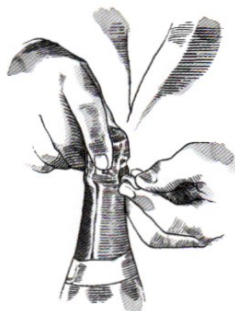
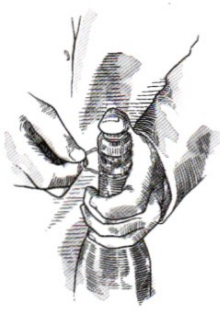
il prezzo delle bottiglie è indicativo

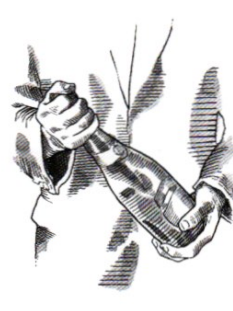
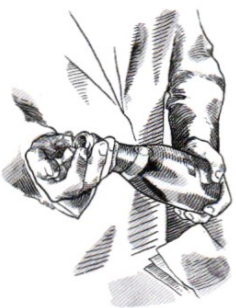
GIUSEPPE VACCARINI
Nominato miglior sommelier del mondo nel 1978, è presidente dell'Associazione della sommellerie professionale italiana.

SCEGLIERE E SERVIRE LO CHAMPAGNE

Il rito più spumeggiante

C'è Champagne e Champagne. Per fare la scelta giusta, bisogna conoscere le differenze, e queste stanno tutte in etichetta, a cominciare dai vitigni: il Blanc de blancs nasce solo da uve bianche (chardonnay), il Blanc de noirs da pinot nero e pinot meunier vinificati in bianco, mentre il Rosé ha una percentuale di uve rosse. Poi ci sono i termini che indicano il pregio dei vigneti di origine: primi i Grand Cru, seguiti dai Premier Cru e Cru. E le "date di nascita": il Cuvée è frutto di una combinazione di vini di diverse annate (Cuvée de prestige il più prezioso delle grandi case); il Millésimé viene da vini di una stessa annata (riportata sull'etichetta), di solito solo nelle annate migliori. Infine il grado zuccherino: il tipo più secco è Extra Brut, poi Brut (il più versatile) e, via via, Extra Sec, Sec, Demi-Sec, con i dessert, e Doux. Diverse anche le realtà produttive: NM (négociant-manipulant), grande *maison* che compra le uve dai *vigneron* e le trasforma in Champagne; RM (récoltant-manipulant), *vigneron* che produce lo Champagne solo con uve di proprietà, spesso con un interessante rapporto qualità/prezzo; CM (coopérative-manipulant), cooperativa che produce e vende Champagne fatto con uve dei soci. Trovata la bottiglia, non resta che servirla. Con tutti gli onori.

1. Raffreddare
Immergete la bottiglia in un secchiello con acqua e ghiaccio: in 15-20' arriverà alla temperatura ideale di 8-12 °C (in frigo ci vogliono 3 ore). Poi estraetela, asciugatela con una salvietta e tenetela alla base, mai per il collo, lasciando l'etichetta bene in vista.

2. Togliere la capsula
Strappate l'apposita linguetta, poi eliminate solo la parte superiore della capsula che copre il tappo. Se la linguetta dovesse rompersi, incidete la capsula alla stessa altezza utilizzando il coltellino del cavatappi professionale.

3. Allentare la gabbietta
Afferrate il collo della bottiglia con la mano sinistra, tenendo il pollice premuto sul tappo, per evitare che possa essere espulso. Con la mano destra allentate la gabbietta: lasciatela sul tappo, a meno che non venga già via da sola.

4. Cambiare impugnatura
Senza lasciare la presa sul tappo, scambiate le mani: afferrate con la destra la sommità della bottiglia, bloccando subito il tappo con il pollice. Così potrete liberare la mano sinistra per procedere agevolmente nella stappatura.

5. Stappare
Impugnando saldamente il tappo con la mano destra, con la sinistra prendete la bottiglia alla base e, tenendola inclinata, fatela ruotare sempre nello stesso senso per cominciare a smuovere il tappo.

6. Evitare il botto
Quando sentite che il tappo sta per uscire, toglietelo lentamente per fare uscire il gas a poco a poco ed evitare assolutamente il "botto". Raccoglietelo infine nella mano con tutta la gabbietta.

7. Degustare
Prima di servire gli ospiti valutate lo Champagne: annusate il tappo per appurare che la bottiglia non sia difettata, versate poi una piccola quantità di Champagne nella vostra flûte e assaggiatelo.

E la magnum? Si può servire anche con due mani: la destra terrà la bottiglia sul fondo, con il pollice nell'incavo e le altre dita allineate sulle pareti, la sinistra sosterrà il collo.

8. Riempire i calici
Asciugate il collo della bottiglia con la salvietta e versate lo Champagne sulla bocca di flûte lunghe ma non troppo strette: questa forma favorisce la formazione del "cordone" di spuma evitandone nel contempo uno sviluppo eccessivo. Versate le prime gocce con delicatezza per non fare uscire la spuma. Completate poi ciascuna flûte prima di passare alla successiva, riempiendola al massimo per due terzi: così si apprezzerà al meglio il bouquet. Cambiate sempre le flûte se servirete Champagne di tipi diversi.

illustrazioni Karin Kellner/2DM

LUIGI CARICATO
Oleologo e scrittore, divulgatore della cultura dell'extravergine, dirige Olio Officina Food Festival.

CONFEZIONI SPECIALI DA REGALARE

Extravergine sotto l'albero

La luminosità dei colori, fini profumi e un sapore ricco sono già un dono. Ma per Natale abbiamo cercato oli che avessero qualcosa in più, nel gusto e nella veste, per cinque sorprese, da tutta la penisola. Siamo partiti dal Sud, con un olio che meglio di tutti racconta le contraddittorie anime della Puglia, armonizzando le note fruttate più spiccate con la rotondità al gusto: si sposa con coniglio al Negroamaro. Salendo in Molise, una giovane produttrice lancia il suo olio nuovo con un'etichetta "temporanea" d'artista firmata da Angelo Ruta (si troverà fino a gennaio): con tartare di sedano e mela. Dalla Maremma grossetana, l'olio della Tenuta La Badiola, dove si trova L'Andana, il resort "granducale" di Alain Ducasse, in bottiglia da collezione: ideale con pappardelle al sugo di lepre. Nel Garda bresciano abbiamo scelto un olio Dop espressione di un blend di quattro varietà, in una bella bottiglia serigrafata: da abbinare con una terrina di coregone e pomodori. E dagli oliveti del Nordest, un cofanetto con otto piccole bottiglie "da assaggio" di differenti produttori della Dop Tergeste; li accompagna *Trieste. La città dei venti*, di Veit Heinichen e Ami Scabar, racconto e guida per innamorarsi della vita della città, dei cibi. E dell'olio: un filo d'oro sulla celebre jota.

Gli estremi della Puglia in un extravergine "da filosofi"

"Selezione oro"
€ 7,45 - (bott. 500 cc)

Sarebbe tanto piaciuto a Eraclito, il filosofo dell'unità dei contrari: sapiente blend delle varietà ogliarola e peranzana, rappresenta una perfetta sintesi delle due opposte nature dell'olio pugliese, quella "amara" e quella "dolce". Giallo con riflessi verdini, limpido, ha sensazioni fruttate di media intensità, con sentori erbacei. Il gusto è vegetale, di buona fluidità e armonia, con lieve amaro e piccante, e toni mandorlati.
Nicola Pantaleo, Fasano (BR), tel. 0804425588
www.pantaleo.it

"Zyt" l'olio nuovo
€ 4,90 - (bott. 500 cc)

Unicità è il carattere di quest'olio, che nasce dall'oliva nera di Colletorto, varietà che si coltiva solo in una piccola zona del Molise. L'originalità risuona anche nel suo nome misterioso, che rimanda all'anima punica della regione: in quell'antica lingua "Zyt" è l'olio. Verde dai riflessi oro, limpido. Ha sentori fruttati di media intensità, freschi, vegetali, con rimandi al carciofo, ed è morbido e vellutato, armonico, vegetale, con toni mandorlati in chiusura.
Aloia, Colletorto (CB), tel. 0874730307
www.olioaloia.it

"And'Olio"
€ 25 - (bott. 500 cc)

In un oliveto ottocentesco piantato da Leopoldo II di Toscana, da olive moraiolo e leccino, nasce un extravergine verde dai riflessi dorati, limpido, con aromi freschi ed erbacei che richiamano il carciofo e il cardo. Dolce al primo impatto, fine, è vellutato, con amaro e piccante ben dosati ed erbe di campo in chiusura. Gli ospiti (fortunati) della Spa all'interno dell'Andana sanno anche quanto è buono per un massaggio!
Tenuta La Badiola, Castiglione della Pescaia (GR), tel. 0564944800
www.tenutalabadiola.it

Garda Bresciano Dop "Le Selve"
€ 18 - (bott. 500 cc)

I venti propizi del lago di Garda e le escursioni termiche mantengono in salute le piante e favoriscono la concentrazione di biofenoli nelle olive: da qui arrivano gli aromi così peculiari di questo extravergine da olive casaliva (60%), gargnà, leccino, pendolino. Verdolino dai riflessi dorati, limpido, è morbido e rotondo, con nota dolce e lieve sensazione amara e piccante progressiva. Mandorla e una punta piccante nel finale.
Tenuta Le Selve, Salò (BS), tel. 335395281
www.tenutaleselve.com

Otto oli che esprimono la forza e la grazia della terra triestina

Dop Tergeste "Tergeste Dop Collection"
€ 50 - (8 bott. da 100 cc cad., € 65 con il libro)

Dal regno della bora otto extravergini eroici, ricchi di carattere, con aromi e sapori spiccati. In gran parte da olive bianchera, hanno in comune sentori di erba fresca e mela, e sono morbidi e armonici, con amaro e piccante ben dosati, e gusto vegetale con note finali di erbe aromatiche e di banana.
Kocjančič, Lenardon, Leuz, Parovel, Mahnič, Scheriani, Starec e Zahar
Per acquisti: tel. 040227050
www.tergestedop collection.it

il prezzo delle bottiglie è indicativo

illustrazione Karin Kellner/2DM

HO UN SEGRETO
IN CUCINA!
in Cucina
PARISI
fruttaseccascelta
IL GUSTO DELLA GENUINITA' GARANTITO
dallo Chef
Frutta secca pronta all'uso.
Da oggi c'è più gusto "IN CUCINA" con la frutta secca Parisi, già sgusciata e pronta a mille e una idee per piatti veloci e ricchi di fantasia. Aprite il nuovo pack e assaporate subito qualità e genuinità di noci, mandorle, nocciole, uva passa, pistacchi, etc., scelti e selezionati per voi dalle migliori coltivazioni.
PARISI
fruttaseccascelta
www.parisispa.com

Italia, 25 dicembre

Che cos'è per voi il Natale? Il presepe, l'albero, le luci, i canti, i doni... ognuno ha i suoi ricordi d'infanzia. Per tutti i nostalgici, per gli amanti della tradizione, per i viaggiatori in cerca di emozioni, ecco 10 mete. Dove tornare bambini

TESTI PATRIZIA CAZZOLA E CRISTINA CHIODI

A sinistra
Il mercatino "Natale dei Popoli" di Rovereto, dove si incontrano diverse culture, da quella trentina al Sud d'Italia, dalla Svezia alla Palestina. Quest'anno ospita sapori e suoni di Lampedusa: una scelta simbolica per accogliere i migranti del mondo.

Foto Stefano Scatà-SIME, Archivio fotografico APT Rovereto e Vallagarina D. Lira, L. Zoner

Riempirsi gli occhi di meraviglia, perdersi tra la folla festosa, accodarsi a una processione... Natale può regalare ancora emozioni anche a chi non è più bambino. Perché molti posti e città si vestono a festa e fanno in modo che l'Avvento e il 25 dicembre siano giorni davvero speciali. Dove e come, per esempio? Leggete qui.

Piemonte: luci d'artista a Torino

A chi entra in città di sera, salta all'occhio la seicentesca chiesa del Monte dei Cappuccini, alta sulla collina: è avvolta dai moderni "Piccoli spiriti blu" di Rebecca Horn. Anche la Mole Antonelliana cambia volto con "Il volo dei numeri" di Mario Merz. Il cielo di via Garibaldi è cosparso di "Palle di neve" di Enrica Borghi, mentre su piazza Carlo Alberto si dispiegano le "Vele di Natale" di Vasco Are. Fino al 15 gennaio 2012 strade, cortili, portici e monumenti di Torino risplendono di "Luci d'artista", installazioni luminose di autori famosi. E mentre si passeggia fra migliaia di lampadine, ci si può dedicare agli acquisti: concentrandosi sul cioccolato.
L'albergo: "Ai Savoia B&B", via del Carmine 1, Torino, tel. 3391257711. Camere e suite articolate in eleganti palazzi storici del centro. Camera doppia da 115 euro.
L'indirizzo goloso: "Candifrutto Bottega del Cioccolato", corso Vinzaglio 25/C, Torino, tel. 0117640125. Frutta candita e cioccolatini personalizzati in confezioni regalo.
Info: www.contemporarytorinopiemonte.it

Liguria: messa cantata a San Fruttuoso

Si arriva dal mare (partenza in battello alle 22.40 del 24 dicembre dal porticciolo di Camogli). Le luci illuminano la spiaggia di sassi, la torre dei Doria e la millenaria abbazia di San Fruttuoso, tra le cui navate durante la messa si diffondono le voci del coro "Voci d'Alpe" del Gruppo Alpini di Santa Margherita Ligure. Al termine, visita al complesso monastico e brindisi con vin brûlé.
L'albergo: "Hotel Cenobio dei Dogi", via Nicolò Cuneo 34, Camogli (GE), tel. 01857241. Sul mare e con buona cucina. Camera doppia da 160 euro. www.cenobio.it
L'indirizzo goloso: "Pasticceria Budicin", via Aurelia 186, Camogli (GE), tel. 0185770523, un'istituzione dove acquistare il *pandolce genovese*, tipico del Natale.
Info e prenotazioni: FAI Abbazia di San Fruttuoso, tel. 0185772703, e Battellieri Golfo Paradiso, tel. 0185772091.

Trentino: il mercatino di Rovereto

Non è un qualsiasi mercatino natalizio quello che si svolge fino al 31 dicembre a Rovereto. Infatti già dal nome, "Natale dei Popoli", racconta la sua vocazione internazionale: gli oggetti in vendita spaziano dalla Napoli dei presepi alla Mitteleuropa dei dolci speziati, dall'artigianato in legno d'olivo della Palestina alle specialità culinarie del Grande Nord. In piazza delle Erbe si accendono le luminarie di Lampedusa e risuonano i cori siciliani,

accanto alla postazione svedese dove si celebra Santa Lucia con corali femminili e le *glögg*, brioche allo zafferano. In piazza Loreto è allestita la Casa del Natale per i bambini, mentre in piazza Battisti, attorno alla fontana del Nettuno, ogni domenica si accendono le candele di una grande corona. Infine, per gli amanti del presepe, c'è la mostra nella chiesa di San Marco, che accoglie oltre 200 esempi da tutto il mondo.
L'albergo: "Hotel Leon d'Oro", via Tacchi 2, Rovereto (TN), tel. 0464437333. Camera doppia da 89 euro.
L'indirizzo goloso: "Enoteca Trentina Stappomatto", corso Bettini 56, Rovereto (TN), tel. 0464432551, dove comprare il Vino della pace, fatto con le uve di tutto il mondo.
Info: www.visittrentino.it

Alto Adige: concerti sacri a Bolzano

In piazza Walther ogni sabato e domenica d'Avvento sotto a un grande albero di Natale si alternano le tre bande cittadine e gruppi come il duo Melauner Musikanten, che suona il tradizionale scacciapensieri, o il quartetto De Cater, signore dalla voce angelica. Concerti dell'Avvento vengono programmati in varie sedi, nel Duomo e nella chiesa dei Francescani. E nei sabato pomeriggio, dal balcone del Palazzo Mercantile suona un gruppo di fiati.
L'albergo: "Parkhotel Laurin", via Laurin 4, Bolzano, tel. 0471311000. Nel cuore della città, in uno splendido palazzo storico. Camera doppia da 128 euro. www.laurin.it
Il ristorante: "Wirtshaus Vögele", via Goethe 3, Bolzano, tel. 0471973938. Sette stube in vari stili per uno spuntino veloce o per una sosta alla scoperta dei sapori della tradizione. Conto medio 35 euro. www.voegele.it
Info: www.suedtirol.info/it

Toscana: falò ad Abbadia San Salvatore

Il 24 dicembre l'appuntamento è di fronte al Palazzo Comunale alle 18: c'è la benedizione del fuoco, il via libera per i "capifiaccola" di accendere le decine di cataste di legna innalzate davanti all'abbazia e in tutto il paese. Siamo ad Abbadia San Salvatore, a 840 metri d'altitudine, sulle pendici del monte Amiata. La festa andrà avanti per l'intera notte, di fuoco in fuoco, fra canti, vin brûlé, *ciaccia coi friccioli* (schiacciata con pezzetti di grasso di maiale) e biscotti all'anice. E dopo la mezzanotte, anche salsicce e costolette alla brace.
L'albergo: "Hotel Relais San Lorenzo", località San Lorenzo, Abbadia San Salvatore (SI), tel. 0577785003. Ex monastero del 1200, con 15 camere e ristorante. Camera

L'ALTRO NATALE: SANTA LUCIA DALLA SICILIA ALLA SVEZIA

È festeggiata in tutto il Nordest, ma anche in Emilia e persino in Danimarca e Svezia. Qui è Santa Lucia e non Babbo Natale a portare doni ai bambini, il 13 dicembre. Ma il suo luogo di nascita (nel 283) e di martirio è molto più a sud, in Sicilia. Siracusa celebra la "sua" santa con una spettacolare processione: la statua viene trasferita dal Duomo alla basilica di Santa Lucia al Sepolcro, dove resta esposta fino al 20 dicembre. Torna quindi in Duomo, dove il giorno di Natale la teca con le sue reliquie viene aperta al pubblico.
L'albergo: "Palazzo del Sale", via Santa Teresa 25, Siracusa, tel. 093165958. B&B in un antico palazzo. Doppia da 100 euro. www.palazzodelsale.it
L'indirizzo goloso: "Pasticceria Artale", via S. Landolina 32, Siracusa, tel. 093121829, per comprare la "cuccìa", il dolce di Santa Lucia, con grano in "cocci" (chicchi) e ricotta.
Info: www.santaluciasr.it

Sopra
Due modi di festeggiare il Natale: le moderne installazioni luminose di "Luci d'artista" a Torino e la secolare poesia del presepe vivente fra i Sassi di Matera.
A destra
La spettacolare processione di Santa Lucia a Siracusa: il 13 dicembre la sua statua in argento per un intero pomeriggio sfila tra una folla immensa.

Foto Matteo Carassale-SIME, CorbisImages, Realy Easy Star

La celebrazione della festa di Santa Lucia appartiene, come il Natale, alle antiche feste popolari che celebravano il ritorno della luce dopo i giorni più corti dell'anno.

doppia da 85 euro. www.relaissanlorenzo.it
L'indirizzo goloso: "Pinzi Pinzuti", via Cavour 18, Abbadia San Salvatore, tel. 0577778040, enoteca con vendita di olio, marmellate, miele, salumi, formaggi dell'Amiata.
Info: http://old.comune.abbadia.siena.it

Marche: le candele di Candelara

Un mercatino dedicato esclusivamente alle candele: profumate, ornamentali, artistiche, sacre, tutte ispirate al Natale. Si tiene a Candelara, borgo medievale nell'entroterra pesarese, dal 3 all'11 dicembre. Il momento più atteso è lo spegnimento dell'illuminazione pubblica per tre quarti d'ora ogni sera: l'antico borgo viene rischiarato solo da migliaia di fiammelle. Intorno al mercatino, artisti di strada e un presepe vivente.
L'albergo: "Due Campanili Relais", via Panoramica 2/A, Montemaggiore al Metauro (PU), tel. 0721892301. Pacchetto "Candele a Candelara" dal 3 all'11 dicembre a 490 euro per due persone: tre notti in doppia con prima colazione a buffet e tre cene.
Info: www.candelara.com

Umbria: l'albero di Natale a Gubbio

Un gigantesco albero di Natale si accende la sera del 7 dicembre e fino al 6 gennaio illumina l'intero versante sud dell'Igino, il monte che sovrasta Gubbio. Alto 650 metri e largo 350, con oltre 700 luci, nel 1991 è entrato a far parte del Guinness dei primati. Lo completa una stella cometa altrettanto imponente, con più di 200 punti luminosi, collocata sulla sommità del rilievo.
L'albergo: "Castello di Petroia Relais", loc. Petroia, Gubbio (PG), tel. 075920287. Complesso medievale racchiuso da mura. Camera doppia da 110 euro. www.petroia.it
Il ristorante: "La Locanda del Cantiniere", via Dante 30, Gubbio (PG), tel. 0759275999. Nel centro storico, piatti regionali e una cantina con mille etichette di vini e Champagne. Conto medio 30 euro.
Info: www.alberodigubbio.com

Puglia: le processioni di Trani

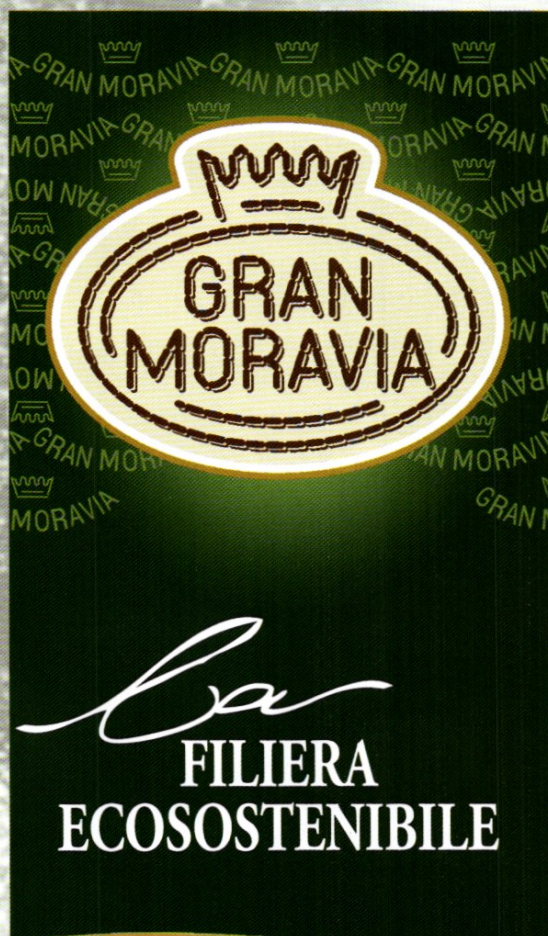
Il presepe è su una zattera al centro del porto. E ce n'è un altro, vivente, che si snoda tra i vicoli del centro. Ma la passione dei tranesi va tutta alle processioni: in particolare quella dell'Immacolata, che apre le celebrazioni del Natale alla chiesa di San Francesco, e quella della Sacra Famiglia, che la sera di Natale parte dalla chiesa di San Giuseppe, con il carro che trasporta le statue di Maria, Giuseppe e il Bambin Gesù, accompagnati da canti natalizi e dal suono delle zampogne.
L'albergo: "Marè Resort & SPA", piazza Quercia 8, Trani (BT), tel. 0883486411. In un palazzo del '700, con centro benessere e un museo delle carrozze. Camera doppia da 180 euro. www.mareresort.it
L'indirizzo goloso: "Enoteca dell'Olio", via G. Falcone 41, Trani (BT), tel. 0883487542. Qui si può acquistare la Doc più nobile e antica di Puglia: il Moscato di Trani.
Info: www.traniweb.it

Basilicata: il presepe vivente di Matera

Dal 27 al 30 dicembre fra le case rupestri dei Sassi di Matera, patrimonio Unesco, centinaia di figuranti da tutta Italia si impegnano in un poetico rito in costume: donne che fanno (davvero) il pane, artigiani al lavoro, mercanti, soldati romani, pastori. La Vergine Maria su un asinello, con accanto Giuseppe, si rifugia in una grotta naturale del Sasso Caveoso in attesa dei Re Magi. Realismo garantito, prenotazione necessaria.
L'albergo: "L'hotel in pietra", via San Giovanni Vecchio 22, Matera, tel. 0835344040. Otto camere e suite minimaliste in ambienti del XIII secolo con comfort moderno. Camera doppia da 110 euro. www.hotelinpietra.it
Il ristorante: "Lucanerie", via Santo Stefano 61, Matera, tel. 0835332133. Tradizione locale con un tocco di creatività e materie prime di qualità. A Natale, calzoncello, panzerotto di ceci o castagne con cioccolato fondente. Conto medio 35 euro.
Info: www.presepeneisassi.it

illustrazione Thibaud Hérem

GRAN MORAVIA VINCE IL PRIMO PREMIO "ITALIAN ANUGA AWARD 2011"

PER LA MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO

GRAN MORAVIA
BEST INNOVATION OF PRODUCT 2011
MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO 2011

granmoravia.it

Perfezione e trasparenza

Da 11 generazioni la famiglia Riedel persegue un sogno di purezza. I suoi cristalli soffiati in forma di calice devono esaltare gli aromi dei grandi vini. E il design non può prevaricare

TESTO CRISTINA BERBENNI

"È un mestiere che si impara sul campo, unendo passione, creatività e impegno. Io sono ancora pazzamente innamorato di questo lavoro, mi creda". Gli credo senza fatica perché lui, Georg Riedel, è a capo dell'azienda di famiglia che da 255 anni e 11 generazioni realizza i calici da vino più prestigiosi del mondo, soffiati a bocca e tagliati a mano. Un amore e un sapere trasmessi di padre in figlio ininterrottamente per oltre due secoli e mezzo, prima in Boemia e poi in Austria.

Oggi il marchio Riedel fattura la ragguardevole cifra di 230 milioni di euro l'anno, ma Georg (personaggio carismatico, sulla sessantina, occhi azzurrissimi, elegante, poliglotta, conversatore brillante) qui nella sua fabbrica di Kufstein, paesino da cartolina del Tirolo austriaco, si muove tra i forni e i

maestri soffiatori con la semplicità di un piccolo e orgoglioso artigiano, pur consapevole di essere in realtà un imprenditore di fama internazionale: il "signore dei cristalli", come è stato soprannominato.

Vedere in che modo la sola abilità umana, a mano libera, sappia trasformare in pochi minuti un pallino fondente di cristallo (50% sabbia di quarzo, 25% ossido di piombo, 15% potassa e 10% altri componenti variabili) in un bicchiere o in un decanter di rara perfezione e qualità, è emozionante. Il procedimento e i gesti sono praticamente identici a quelli che compivano i pionieri della soffiatura del vetro nel primo secolo avanti Cristo. A rammentarci che siamo nell'era tecnologica, solo i display che indicano i 1100 gradi di temperatura dei forni e il raggio laser impiegato nelle fasi di rifinitura.

Georg però non ama chiamare bicchieri i suoi bicchieri: li definisce "strumenti", oggetti pensati per esaltare le caratteristiche del vino. "Prima di mio padre Claus, la Riedel creava esclusivamente bicchieri belli e preziosi, come quelli di Murano", racconta. "Intorno al 1950 mio padre capì invece che la forma del bicchiere può determinare il gusto del vino e, partendo dalla sagoma dell'uovo, ideò un calice capace di trattenere e valorizzare l'aroma del Bordeaux. Da allora, questa è diventata la nostra filosofia, la nostra missione. Ovvio che se un vino è di qualità scadente non c'è contenitore che tenga: resterà un prodotto mediocre. Ma se un vino è eccellente, il bicchiere appropriato ne enfatizza l'aroma, l'intensità e le peculiarità. Ecco perché abbiamo studiato i bicchieri ideali per numerosi vitigni tra cui cabernet sauvignon e pinot nero".

Prima di mettere in produzione un nuovo modello, vengono provate almeno dieci forme leggermente diverse tra loro e valutate circa 200 mila degustazioni in tutto il mondo: il calice perfetto, funzionale, in grado di far sprigionare il meglio di ogni vino, è il risultato della proporzione tra altezza, volume, diametro e spessore del cristallo (mai più di 0,8 millimetri).

E il design, quanto conta in casa Riedel? Molto, purché non confligga con l'obiettivo primario: la valorizzazione del profumo e del gusto, principio ispiratore anche del "creativo" dell'azienda, Maximilian, trentenne secondogenito di Georg, che vive a New York dove cura il mercato d'oltreoceano e al tempo stesso disegna nuovi prodotti. A lui si devono i decanter lavorati a mano in cristallo senza piombo Escargot e Mamba: non solo oggetti raffinati ma anche efficaci strumenti per conferire, attraverso un'ossigenazione ottimale, forza e vitalità al vino.

I Riedel oggi hanno un nuovo traguardo: "Nel 2010 abbiamo aperto una società in Cina per la distribuzione dei nostri prodotti", spiega Georg. "Ai cinesi il vino piace. Bevono in media mezza bottiglia all'anno pro capite, 750 milioni di bottiglie, e l'incremento stimato è intorno al 20-25% annuo. Vorranno anche dei bei calici, giusto?".

A sinistra e sotto
La soffiatura di un calice e il decanter Escargot Riedel. La fabbrica di Kufstein utilizza metodi di produzione antichi di due secoli.

A destra
Norbert Niederkofler, chef stellato del ristorante St. Hubertus di San Cassiano (www.rosalpina.it). Altre info: www.chefscup.it.

foto in alto a destra Francesca Moscheni

RADICI

Coltivare l'Alto Adige

TESTO PAOLO PACI

Il cibo non mancava in casa Niederkofler: avevano un albergo in valle Aurina, la mamma era l'anima della cucina. Ma la tradizione imponeva sobrietà, così Norbert (classe 1961) e i suoi fratelli mangiavano carne solo la domenica. "Il piatto quotidiano era la polenta, formaggio grigio, burro. Si mangiava da un piatto unico, ognuno con il suo cucchiaio, puntando alla crosta del fondo". Oggi Norbert Niederkofler ha due stelle Michelin, ma l'amore per la famiglia e la terra natia l'ha conservato in pieno.
Da adolescente avrebbe voluto diventare campione di sci, ma presto baratta le gare sulla neve con il lavoro. Scuola alberghiera in Germania, prime esperienze nelle cucine di tutto il mondo, maestri Eckart Witzigmann dell'Aubergine di Monaco e David Bouley dell'omonimo ristorante di New York. In America ci resta un anno: quando torna in Alto Adige veste da indiano e parla inglese, ma il suo motto è "back to the roots", ritorno alle radici. A metà degli anni '90 prende in mano il ristorante St. Hubertus dell'albergo Rosa Alpina a San Cassiano, allora un semplice tre stelle. Il suo primo passo, recuperare quanto di buono produce la regione: agnello dalla Val Passiria, patate dalla Val Pusteria, verdure dagli orti di Siusi, cacciagione, funghi, erbe dai boschi dolomitici. "I contadini in altura lavorano per noi. Collaboriamo con il Laimburg, centro per la riqualificazione agraria, per valorizzare i prodotti dei masi". Cotture? "Meglio la stufa a legna che la cucina molecolare". Un piatto in cui si identifica? "Porcini, gamberi di fiume, tartufo e dashi, il brodo di alghe giapponesi. Il Giappone come l'Italia ha prodotti unici per qualità: la nostra tecnica deve solo esaltarli". Qualche rimpianto? "Le gare. Ma da qualche anno mi consolo con la Chef's Cup, che organizziamo in Alta Badia (la prossima dal 22 al 27 gennaio 2012, ndr). C'è battaglia tra i cuochi: più che in uno slalom".

Natale con parenti e serpenti

Un classico del grande schermo nel quale si sono cimentati tutti, da Monicelli alla Comencini: il pranzo di Natale sfascia-famiglie. Per fortuna ci sono i film in bianco e nero a ridarci l'atmosfera

TESTO LUCA MALAVASI

Tutti insieme, più o meno appassionatamente. Il Natale è sempre scandito da riunioni attorno alla tavola. Così lo vede Emmanuelle Béart, protagonista di *Pranzo di Natale* (regia di Danièle Thompson, 1999), in cui la complicata "trattativa" sulla cena della vigilia si trasforma in un ripasso sentimentale per i membri di una famiglia borghese e squinternata. E i contrattempi della cerimonia (il tacchino da riaprire perché ci si è dimenticati del tartufo; la scelta dei colori della torta) danno il via a confessioni e chiarimenti. La scena non cambia se ci si sposta in una casa di Sulmona, dove gli anziani Triestina e Saverio aspettano figli e nipoti per le feste: in *Parenti Serpenti* (1992) Monicelli fa scappare il capitone a inizio film, anticipando l'insofferenza serpeggiante e i commenti velenosi che saranno il vero menu di questo immutabile rituale: cena della vigilia, tombola, messa, pranzo di Natale. Un po' come accade in *Benvenuti in Casa Gori* (Alessandro Benvenuti, 1990), dove le critiche alla padrona di casa per i tortellini troppo asciutti e i crostini negati al nonno fanno detonare vecchi rancori. Situazioni analoghe in un altro film italiano, *Matrimoni* (Cristina Comencini, 1998), in cui i preparativi per la riunione natalizia si complicano fino a farla fallire, tra vecchi amori che si riaccendono e coppie che si sfasciano: a conferma che pranzi e cene di Natale possono rivelarsi esplosivi (ma anche molto divertenti).

A fianco
Il cast di *Parenti Serpenti*, film diretto nel 1992 da Mario Monicelli. Qui il pranzo di Natale si trasforma in una resa dei conti familiare.

A fianco
Emmanuelle Béart (addetta al tacchino) e Charlotte Gainsbourg in *Pranzo di Natale*, film francese del 1999, in cui si intersecano ricette delle feste e complicati rapporti familiari.

Il vertice del confronto è però appannaggio di un delizioso film francese, *Racconto di Natale* (Arnaud Desplechin, 2008). Si mangia solo alla fine, dopo aver aperto i regali e prima di una passeggiata nella neve, e quando ormai le vite di tutti sono finite un po' a gambe all'aria. Più che mangiare si beve, fino all'ubriachezza che apre le porte alle verità più indigeste. Ed è proprio per evitare tutto questo (e per criticare il consumismo natalizio) che Luther e Nora decidono di mettersi in *Fuga dal Natale* (Joe Roth, 2004, tratto da un libro di Grisham). Una bella vacanza ai Caraibi al posto di decorazioni, cena, regali. Ma sfuggire a Santa Claus si rivela un'impresa.

C'è anche il caso, però, in cui il cibo si trasforma in un mezzo di incontro e pacificazione. Succede in *La neve nel cuore* (Thomas Bezucha, 2005), in cui la strampalata famiglia Stone fatica a tollerare l'ingresso di un nuovo elemento, Meredith, fidanzata di uno dei figli. La ragazza prova a rendersi simpatica contribuendo al menu con un pasticcio di grana, funghi e origano; succederà di tutto, anche al pasticcio. Ma tra liti, tradimenti e happy end, lo spirito natalizio s'infiltra comunque nelle vite di tutti, portato, nel cuore della notte, da un piccolo televisore che trasmette (film nel film) *Incontriamoci a Saint Louis* (1944) di Vincente Minnelli, con un sontuoso ballo di Natale. Dello stesso anno è *Al tuo ritorno* (William Dieterle, 1944), con Ginger Rogers che lascia il carcere e ritrova l'amore nel giorno di Natale, seduta a tavola in una piccola città di provincia; del 1947 è invece *Tre figli in gamba* (Edwin L. Marin, sceneggiato da Robert Altman, 1947), dove l'arrivo di Santa Claus riunisce una famiglia sgangherata di gigolo, gangster e cowboy. In questi vecchi film in bianco e nero lo spirito natalizio conserva un incanto che il cinema contemporaneo sembra aver dimenticato. Solo roba da nostalgici?

foto Webphoto

LACCATI 2in1®
Teglie laccate in alluminio per cottura in forno tradizionale e microonde.
Ideali per marinature e cotture sottosale dei cibi.

SAC-COTTO®
Sacco per cottura a vapore, bagnomaria, forno tradizionale e microonde. Pratico nel suo formato.
TEGLIE BONTÀ&RELAX®
Teglie in alluminio per cottura in forno tradizionale. Robuste e pratiche, permettono di portare i cibi direttamente in tavola dopo la cottura.
MAGICOFILM®
Film ideale per la cottura e la conservazione di cartocci. Puoi preparare i tuoi piatti in anticipo, conservarli in frigo o freezer e cuocerli in forno tradizionale o microonde poco prima di servirli.

MAGICOFILM® ORO
Nuovissimo Film accoppiato che ti permette di congelare, arrostire, cuocere in forno o al vapore. Il laro oro è antiaderente, extra resistente, super estetico. Ideale per cibi marinati e sottosale. Il lato alluminio protegge i tuoi cibi, durante la cottura, da gas, liquidi e calore.

PELLICOLA 2in1®
Pellicola trasparente che ti permette di conservare e congelare le tue pietanze e cuocerle nel forno a microonde.
CRISTAL FRESCO®
Contenitori per la conservazione in frigo e freezer. Adatti alla cottura in forno a microonde. Lavabili in lavastoviglie.

m'innamoro di te

Succede anche questo:
ci si puo' "innamorare" in cucina.

Quando cerchi la soluzione per preparare un piatto davvero speciale e vedi il prodotto perfetto per le tue esigenze, ti illumini, lo prendi e non lo lasci più.

Succede con i prodotti **Dinamic Italia**: una gamma completa per **cucinare, cuocere e conservare** ogni tipo di alimento.

E allora, viva la cucina!

Il tuo impegno e la tua passione saranno premiati con questi prodotti che sono proprio un amore.

L'ideale per risultati sempre perfetti.

Prossimamente un grande concorso Dinamic Italia su www.dinamicitaliashop.it

 acquista subito su www.dinamicitaliashop.it

Fidenza (PR) - Italy - www.dinamicitalia.com - info@dinamicitalia.com

Acqua di ghiacciaio, marmellata di margherite

E ancora, sale blu di Persia, gelatina di foglie di pesca, zafferano del Kashmir. E se volete fare un regalo davvero particolare, c'è pure lo zibetto birichino...

TESTO NICOLA LECCA

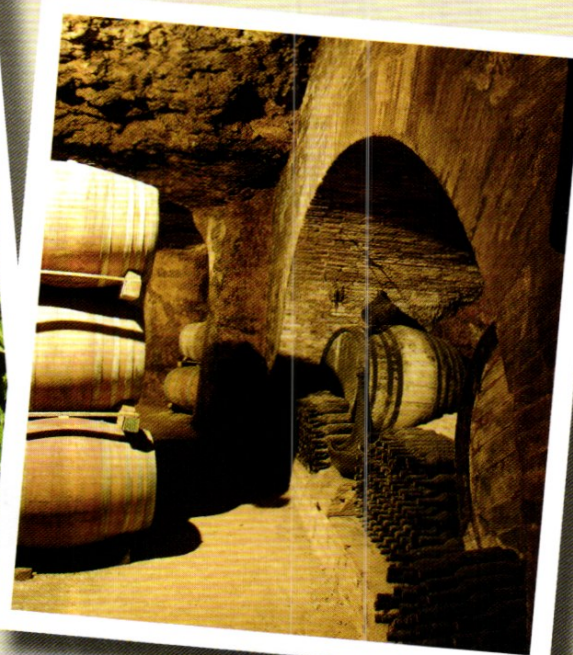
Fra gli innumerevoli privilegi goduti dai passeggeri in viaggio verso il Medio Oriente nella Diamond First Class della Etihad Airways ce n'è uno davvero insolito: si tratta di una bustina contenente un grammo di Murray River Salt, preziosissimo sale rosa pazientemente estratto in Australia da un giacimento di acque sotterranee nei pressi del Parco nazionale di Hattah-Kulkyne. Le sue fragili scaglie irregolari serviranno per insaporire filetti di rana pescatrice, succulente capesante allo zafferano e tartare di rombo al melone cantalupo. Premiato dal Vogue Produce Awards con una medaglia d'oro, questo sale, prodotto da 14 impiegati in tiratura limitata, per i palati più esigenti, in verità non si differenzia tanto da quello cavato a Trapani, se non per il fatto che rappresenta un privilegio: un sogno necessario ai bisogni favolistici dei buongustai.
Proprio come l'acqua minerale Iluliaq, esclusivamente prodotta su richiesta e ottenuta dal naturale scioglimento del ghiaccio raccolto a mano nel ghiacciaio di Sermeq Kujalleq, situato in Groenlandia sopra il Circolo Polare Artico e scelto dall'Unesco come Patrimonio dell'Umanità. Un'acqua purissima: la più pura al mondo, antica di millenni e custode di esclusive suggestioni: non ultima quella di riportare il nome dell'acquirente scritto a mano, e ben in vista, sull'etichetta di ciascuna bottiglia. Prezzo: 50 dollari. Più che l'acqua si compra il privilegio di poter sorseggiare un bicchiere di assoluta purezza.
Leggermente più economica, ma altrettanto eccentrica, la marmellata di margherite prodotta a Mittenwald (Baviera) da Udo e Marianne Schönthaler con i fiori pazientemente raccolti a mano nei boschi del monte Karwendel (prezzo: circa 100 euro il chilo). Il loro negozio-laboratorio trabocca anche di altre bizzarrie gastronomiche: come la gelatina di foglie di pesca e l'insolita marmellata di Amelanchier, una rara pianta spontanea le cui bacche custodiscono un vago sapore di marzapane.
Stravaganze ancora più esclusive nel negozio dello chef Alfons Schuhbeck a Monaco di Baviera. Qui, le più pregiate spezie sono vendute sfuse. Preparatevi a spendere 86 euro per cento grammi di Chili Guajillo: uno dei più delicati fra quelli della scala Scoville, che misura il grado di piccantezza di ogni tipo di peperoncino. Prezzi da capogiro anche per l'intenso sale blu della Persia, impreziosito da lucenti grani azzurri memori di millenaria attesa nell'umida profondità di caverne mediorientali e di interminabili viaggi a bordo di carovane.
Simili prelibatezze destinate, un tempo, alle tavole dei regnanti, sono diventate oggi assai più popolari. Lo testimoniano le appassionate discussioni sui blog, i tanti video presentati su YouTube e la notorietà raggiunta da questi astrusi prodotti su Twitter e Facebook. Come in altri campi del consumo, anche nella gastronomia il desiderio di esclusività e la voglia di sognare giocano ormai un ruolo determinante.
Se così non fosse, perché mai i buongustai di tutto il mondo si prenderebbero la briga di pagare fino a 17 dollari per un solo grammo del pregiatissimo zafferano del Kashmir prodotto (fin dal 1840) dalla premiata ditta Baby Saffron Brand? E, ancora: perché mai esisterebbero persone disposte a spendere oltre 20 euro per una tazzina di caffè Kopi Luwak, esclusivamente prodotto con le bacche ingerite, parzialmente digerite, e defecate dallo zibetto?

CIBO DI STRADA

Pittule dal Salento

TESTO STANISLAO PORZIO

Le pittule del Salento si preparano dall'Avvento alla vigilia di Natale, giorno in cui in tutte le case è un ininterrotto friggere e mangiare. Da qualche decennio, le pittule sono diventate anche un cibo di strada, grazie al turismo e alle sagre, come quella di Acquarica del Capo il 7 dicembre e quella di Specchia il 24 dicembre. Non tutte le pittule sono uguali. Le più semplici sono di sola pastella, molto lenta, a base di farina, acqua e lievito. Prima di mangiarle, vengono cosparse di zucchero, oppure bagnate nel miele o nel vin cotto d'uva o di fichi. Quelle ripiene contengono verdure, acciughe a pezzetti o spuma di mare (avannotti). Ma fra le ripiene, la pittula più natalizia di tutte è quella al baccalà, che il 24 dicembre non deve mai mancare.

Sopra: le pittule, frittelle dell'Avvento salentine.
A sinistra: ghiacciaio in Groenlandia.

MORISFARMS

Morisfarms, la Maremma parla di vino

Maremma. Una terra difficile, una storia vinicola particolare. Morisfarms. Duecento anni di storia in Maremma. Un matrimonio affascinante, tradottosi negli anni Settanta nella viticoltura di qualità. Quando Gualtier Luigi Moris, insieme al genero Adolfo Parentini, decise di avvicinarsi al mondo del vino, il loro operato pareva pionieristico, soprattutto su quel territorio. Oggi l'azienda è gestita dai nipoti di quel Gualtier Luigi, Stefano, Ranieri e Giulio, che stanno portando avanti la tradizione. Dislocata su due possedimenti, realizza un'interessante produzione su tre aree a Denominazione di Origine Controllata tra cui spicca da sempre il **Morellino**, prodotto anche nella versione Riserva. La fattoria Poggetti a Massa Marittima, sede storica, negli anni ha continuato la tradizione nella produzione di olio extra vergine di oliva e vino dando vita a interessanti bianchi quali **Santa Chiara, Monteregio di Massa Marittima DOC** e **Vermentino** e a tre importanti rossi: **Maremma Toscana** e **Monteregio rosso**, entrambi DOC; e l'**Avvoltore**, Indicazione Geografica TipicaToscana. Quest'ultimo nacque come una sfida, con la curiosità e la voglia di ideare un vino di alta classe in una zona che ancora non ne proponeva.
L'Avvoltore, ormai superati i vent'anni, rappresenta la ricerca della perfezione da sempre perseguita dalla famiglia Moris tanto che alcune annate, se non raggiungono la qualità prevista, vengono saltate. Questo ha permesso il riconoscimento del marchio, che si fregia ogni anno di premi e recensioni positive. Oggi i vini Morisfarms sono diffusi in tutto il mondo e si sposano bene a ogni menu, dai più semplici a quelli più elaborati. Per i dolci o i formaggi stagionati, o per un originale brindisi, da qualche anno l'azienda produce lo **Scalabreto**, interessante vendemmia tardiva di uve rosse che sa di Toscana e di Maremma in particolare. Per un menu delle feste davvero conviviale e di qualità. Segui l'azienda su **www.facebook.com/Morisfarms**

7 DOLCI DI NATALE

In dispensa

Una scelta di nuovi prodotti di grandi e piccole aziende alimentari, distribuiti in supermercati e negozi specializzati. Ogni prodotto è stato provato dalla redazione

Una palla di cioccolato

600 g di puro cioccolato al latte con nocciole intere del Piemonte Igp. Ecco la "Palla Nocciolato" di Pernigotti. È confezionata in un guscio rigido trasparente che può essere decorato a piacere diventando un'originale pallina per l'albero.

Miniatura con la stella

La tradizione milanese in miniatura: è la proposta di "Tre Marie", un cubo di cartone, bianco o rosso, che contiene un mini panettone da 100 g con uvetta e canditi. Sulla superficie il segno della "scarpatura", il taglio a stella che viene eseguito ancora manualmente.

Dalla Riviera Ligure, il vero pandolce

Il "Pandolce" de La Sassellese è il prodotto tipico della tradizione natalizia ligure. Il pane, non lievitato, è arricchito di uvetta, pinoli e canditi. È disponibile anche in confezioni di latta da 750 g.

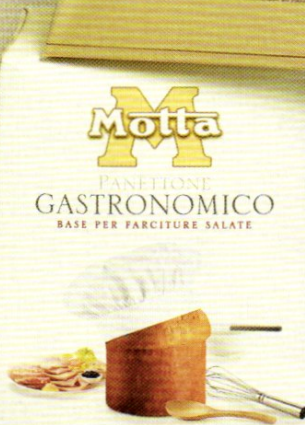
Il panettone con le bollicine

Per 48 ore, l'uvetta viene immersa nel Prosecco Doc Biancavigna. Questo, con il lievito madre di più di 30 anni e 18 ore di raffreddamento, è il segreto del panettone creato da Biancavigna con la pasticceria Muzzi. Da intiepidire leggermente prima di gustarlo.

Soffice, senza uvetta e senza canditi

Il "Panettone Margherita" è una ricetta esclusiva di Bistefani. Nasce dagli impasti di panettone e pandoro, è molto soffice e di sapore delicato. Lo completa uno strato di glassa di zucchero.

Tramezzini per il grande pranzo

Il "Panettone Gastronomico" di Motta è la base per realizzare rapidamente e con semplicità un classico antipasto del pranzo di Natale. Tagliatelo in 6-8 fette parallele partendo dal fondo (aiutatevi con il vassoio incluso nella confezione), farcitele a due a due, poi dividete in 4 spicchi: ecco i tramezzini pronti da servire.

Variazioni sul "mandorlato"

Versione rivisitata per il Natale 2011 del "Mandorlato Balocco": glassa di nocciole e cacao, gocce di puro cioccolato, uvetta sultanina e mandorle intere. Lo potete trovare nella confezione di cartone oppure incartato a mano in due varianti di colore: rosso e oro.

foto Riccardo Lettieri

Gioielli di cioccolato

Sperlari nasceva 175 anni fa: un compleanno da festeggiare con due nuove linee di praline: "Brillanti" e "Granperle". Queste ultime sono ripiene di granella (di nocciole, di torrone o di cioccolato fondente) e di una morbida crema al gianduia o al cioccolato fondente.

Le virtù della frutta disidratata

Fibre, proteine, vitamine e sali minerali, tutti racchiusi nei sacchetti di frutta secca o disidratata "Seeberger". La scelta è vasta: dalle noci del Brasile ai pezzetti di zenzero zuccherati, ai mix di frutta secca con uvetta, ai mirtilli rossi disidratati zuccherati. In buste da 125 e 200 g.

Le bollicine di Canelli cambiano abito

"Pinot di Pinot" dei Fratelli Gancia (Brut o Rosé) cambia vestito ma non qualità. Nato nel 1980, è stato il primo a dichiarare in etichetta il nome del vitigno con il quale si produce. Il gusto fresco e morbido e il profumo delicato lo rendono adatto per l'aperitivo ma anche "a tutto pasto". Temperatura di servizio 8-10 °C.

Burro salato dalle Alpi

Una nuova specialità Meggle per gli amanti del burro crudo: "Alpenbutter" leggermente salato. Da spalmare su pane caldo e crostini, perfetto anche come condimento per le verdure o il pesce bianco. In formato da 125 g.

Peccato di gola piccolo piccolo

Raspini, questo Natale, pensa ai single o ai piccoli nuclei familiari proponendo il "Cotechino Cotto Mignon" da 250 g. Basta immergere la busta sigillata in acqua fredda e lasciar bollire per 15'. Poi aprire la busta, sgocciolare il liquido e servire. Anche nel formato da 500 g e nella confezione da 2x500 g.

Una tira l'altra!

Una sfoglia di biscotto alle nocciole ricoperta di cioccolato al latte e di cioccolato fondente. La forma ricorda quella di una piccola busta, da questo il nome "Letterine". Maglio le propone in colorati astucci da 115 g.

La pera sposa il miele

Nel nuovo liquore "Honey Williams Liqueur" della Psenner l'iniziale dolcezza del miele lascia spazio alla morbidezza del distillato di pera Williams. Per degustarlo al meglio servitelo a fine pasto alla temperatura di 6-8 °C.

Salmone dall'Irlanda

Pescato nelle fredde acque dell'Atlantico, il "Salmone Irlandese" KV Nordic ha le carni particolarmente magre e un colore rosa intenso. L'affumicatura viene fatta con i legni dismessi delle botti di whisky. In confezioni da 100 e 300 g.

PANE AL PANE UN MARE DI BONTÀ

Genova, Palazzo Ducale
1-4 dicembre 2011

Una mostra che attraverso gli strumenti di antichi mestieri, come i carretti degli acciugai della Valle Maira, ripercorre la Via del sale, florida di commerci, di cui Genova è sempre stata punto di partenza e di arrivo. Ci saranno prodotti del territorio ligure in esposizione e vendita e lezioni di cucina, tra cui quelle di Enrico Calvi, chef del ristorante "Salvo Cacciatori", per la Fratelli Carli di Imperia. Una cena "enogastronomusicale", con piatti citati in *Creuza de mä*, renderà omaggio al poeta/musicista Fabrizio De André.
Per info: tel. 0102541810.

LEGGO, IMPARO, CUCINO

Un libro di cucina nuovo, moderno e al passo con i tempi (strettissimi) di molti cuochi casalinghi: con *Le basi della cucina* Tescoma e Luxury Books hanno creato insieme un libro bello da guardare e pratico da usare anche per i meno esperti in cucina. Impasti, torte, cottura delle carni... ma anche tutto quello che non deve mancare in una cucina ben attrezzata per poter preparare in poco tempo ricette semplici e buone con l'aiuto degli utensili giusti. Nove capitoli, ciascuno dedicato a una specifica "azione", per imparare a impastare, montare, cuocere, tritare, infornare... Infine, un'utilissima guida alla conservazione dei cibi. A 19 euro.
www.luxurybookscollection.com

ALCE NERO ANTI SPRECO

Alce Nero Mielizia è la prima azienda italiana a vantare il marchio "Spreco zero", riconosciuto alle realtà imprenditoriali impegnate contro lo spreco e attente all'impatto delle loro attività sull'ambiente. Per Alce Nero Mielizia questo si traduce nel mettere a disposizione dei canali della solidarietà i prodotti ritirati dagli scaffali della distribuzione, ma perfettamente consumabili entro breve scadenza; utilizzare materiali riciclabili o riciclati; attuare un'attenta raccolta differenziata dei rifiuti. L'acqua servita in mensa viene dall'acquedotto, filtrata, e le materie prime usate in cucina sono del territorio e orientate al Km zero. Anche le forniture di materiali per l'igiene e la cancelleria sono "green".
www.alcenero.com

BUONI ABBINAMENTI CON IL GRANA PADANO

Immancabile sulla tavola delle feste il Grana Padano Dop. Ma con che vino? Con bianchi giovani, arricchiti da note di frutta fresca, quello stagionato fino a 12 mesi. Con rossi leggermente tannici, di discreta intensità e persistenza, ma ancora giovani e freschi, quello stagionato oltre 16 mesi. Con vini passiti e liquorosi il Riserva, stagionato per almeno 20 mesi. E per usare il Grana Padano in cucina, c'è un cofanetto scaricabile dal sito con un ricettario dedicato a ognuno dei tre tipi.
www.granapadano.it

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA

Corsi da regalare

Un pacchettino con un bel fiocco. E, all'interno, un dono che farà felici gli appassionati di cucina: un corso da seguire presso la nostra Scuola. Non un corso qualsiasi, però, ma uno studiato su misura per chi lo riceve: corto o lungo, specifico o di carattere generale, per esperti o per principianti, per golosi o per celiaci... L'elenco tra cui scegliere consente di soddisfare ogni esigenza. E se non conoscete i desideri dei vostri amici, potete sempre regalare un pacchetto generico di lezioni che potranno essere selezionate più precisamente in seguito. E voi? Intanto che sceglilete regali, potete seguire il nuovo corso sui cupcake con decorazioni natalizie: per imparare a preparare deliziosi dolcetti, che potrete poi anche regalare.
www.scuolacucinaitaliana.com

CUCINA APP...LICATA

Natale su iPhone

Partite per le feste? Portate con voi le nostre ricette scaricando l'applicazione dedicata al Natale: 100 piatti (di cui 12 ricette passo passo) tra cui scegliere, per stupire e conquistare tutti con i vostri pranzi. Come nelle altre app de *La Cucina Italiana* (oltre a quella di base ci sono quelle dedicate al cioccolato, alla pasta, alle ricette rapide), a disposizione la lista automatica della spesa, il timer, l'archivio "preferite".
www.lacucinaitaliana.it

Tutte le ricette del 2011

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI DI PESCE

SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO pag mese

VERDURE pag mese

DOLCI E BEVANDE pag mese

CUCINA PRATICA pag mese

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI DI CARNE

SECONDI DI PESCE

VERDURE

DOLCI E BEVANDE

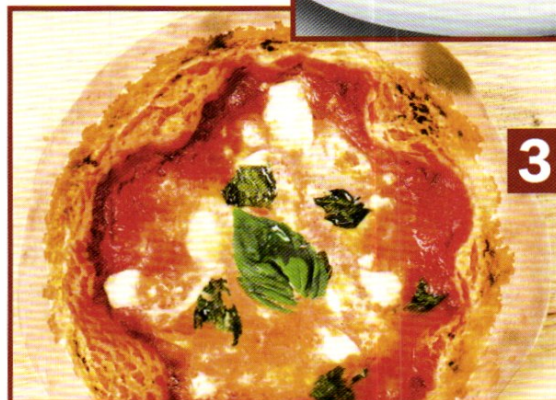
PARLIAMO DI... pag mese

LA POLENTA SCALDA IL CUORE

LESTI LESTI! È ORA DI FAR MERENDA

FAGIOLI PASSE-PARTOUT IN CUCINA

Finalmente, sul podio!

Si è conclusa online l'iniziativa promossa da La Cucina Italiana *e* Academia Barilla. *Poche ore prima di andare in stampa, abbiamo ricevuto in redazione la classifica finale. Eccola in anteprima, in attesa degli approfondimenti che stiamo preparando per il prossimo numero!*

Si confermano il piatto preferito da tutti voi, che avete partecipato all'iniziativa su **www.lericetteditalia.it**, i **Tortelli di erbetta**, specialità parmense di pasta ripiena dai tanti sostenitori. Anche il secondo posto è andato a un piatto della tradizione regionale, anzi, cittadina: i **Mondeghili** milanesi, polpette di avanzi di lesso o arrosto, economiche e buonissime. Al terzo posto, una delizia che unisce senza dubbio l'Italia intera: la **Pizza Margherita**, che in molti avete indicato come la ricetta più "tricolore" che c'è, certamente la più conosciuta nel mondo e quindi, a tutti gli effetti, vincitrice morale della competizione. Sul numero del mese prossimo, stiamo preparando uno **speciale con le ricette** studiate dagli chef di *Academia Barilla* e tante curiosità sugli altri componenti la **rosa dei vincitori**, che trovate elencati qui di seguito: da non perdere!

4. SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO
5. FIORI DI ZUCCA FRITTI
6. SPAGHETTI ALLA CARBONARA
7. FRITTO MISTO DI PESCE
8. SALAME DI CIOCCOLATO
9. BRUSCHETTA
10. TIRAMISÙ

un'iniziativa promossa da:

ACADEMIA Barilla

SCUOLA DI CUCINA

CUCINA DAL MONDO

IL CUOCO E IL NUTRIZIONISTA

I CONSIGLI DELLO CHEF

IN CUCINA DA NOI LA RICETTA DEL LETTORE

IN CUCINA DA NOI LA RICETTA DELLO CHEF

CUCINA REGIONALE

Indirizzi

Ringraziamo tutte le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi fotografici

Abito Qui
www.abitoqui.it
Alessi
Tel. 0323868611
www.alessi.it
Andrea Fontebasso distr. Tognana
Tel. 04226721
www.fontebassonline.com
Antonino Sciortino
www.antoninosciortino.com
Baccarat
www.baccarat.com
Bandit Queen
www.banditqueen.in
Bormioli Rocco
Tel. 05245111
www.bormiolirocco.com
Bosa
Tel. 0423561483
www.bosatrade.com
Centro Pier
Tel. 0248007149
www.ilcentropier.it
Centrotavola
Tel. 02866641
www.centrotavolamilano.it
Christmas Village
Tel. 0258106280
www.christmasvillage.it
Comatec distr. CHS Group
Tel. 0374340513
www.chsgroup.it
ControBuffet
Tel. 026554934
www.controbuffet.it
Covo
Tel. 0690400311
www.covo.it
Cristallerie Livellara
Tel. 0239322741
www.livellara.com
Daff distr. Caraiba
Tel. 0516166983
www.caraiba.it
De Padova
Tel. 0277720244
www.depadova.it
Dedar
Tel. 0312287511
www.dedar.com
Deshoulières distr. Maino
Tel. 026686294
www.deshoulieres.com
DMK - Gruppo Sintesi
Tel. 0427519340
www.dmkdesign.it
Dolfi Casa
Tel. 0471796239
www.dolficasa.com
Driade
Tel. 0276023098
www.driade.com
Easy Life
www.easylifedesign.it
Emile Henry
www.emilehenry.com
Eno by Paola Navone da ControBuffet
Tel. 026554934
Essent'ial
Tel. 059664269
www.essent-ial.com
Fade
Tel. 0549900255
www.fade.sm
Farrow & Ball
www.farrow-ball.com
Feeling's distr. Caraiba
Tel. 0516166983
www.caraiba.it
Figgjo distr. Caraiba
Tel. 0516166983
www.caraiba.it
Hella Jongerius
www.jongeriuslab.com
House of Denmark
www.houseofdenmark.it
Ikea
www.ikea.com
Ilio
www.ilio.eu
Iittala distr. Finn Form
Tel. 02653881
www.finnform.it
Jab Anstoetz
Tel 02653831
www.jab.de
KnIndustrie
www.knindustrie.com
La bottega del Legatore
Tel. 0522453371
la Rinascente
www.rinascente.it
Libeco
www.libeco.com
Life Style distr. Cristallerie Livellara
Tel. 0239322741
www.livellara.com
Linum distr. Concetti e Design
Tel. 0557331262
www.concettiedesign.it
LSA distr. Maino
Tel. 026686294
www.lsa-international.com
Matali Crasset
www.matalicrasset.com
Mauro Bolognesi
Tel. 028376028
www.maurobolognesi.com
Maxwell & Williams distr. Cristallerie Livellara
Tel. 0239322741
www.livellara.com
Mepra
Tel. 0308921441
www.mepra.it
Merci
www.merci-merci.com
Microplane
www.microplane.com
Mikasa distr. Cristallerie Livellara
Tel. 0239322741
www.livellara.com
Moneta distr. Alluflon
Tel. 07219801
www.moneta.it
Nason Moretti
Tel. 041739020
www.nasonmoretti.it
Pandora Design
Tel. 02316157
www.pandoradesign.it
Paola C.
Tel. 02862409
Papier
Tel. 02865221
Paul Smith
www.paulsmith.co.uk
Pisotti
Tel. 0289403348
www.pisotti.it
Plinio il Giovane
www.plinioilgiovane.it
Richard Ginori 1735
Tel. 05542049
www.richardginori1735.com
Rina Menardi
Tel. 0421280681
Rosenthal Studio Line distr. Sambonet Paderno
Tel. 0321879711
www.sambonet.it
Rossana Orlandi
Tel. 024674471
www.rossanaorlandi.com
Rubelli
Tel. 0412584411
www.rubelli.com
Sambonet
Tel. 0321879711
www.sambonet.it
Schiavon
Tel. 0422608860
www.schiavon.it
Seletti
Tel. 037588561
www.seletti.com
Sia Home Fashion
www.sia-homefashion.com
Skitsch
Tel. 0236633065
www.skitsch.it
Society by Limonta
Tel. 0272080453
www.societylimonta.com
Tescoma
Tel. 800777546
www.tescoma.com
Tessilarte
Tel. 055364097
www.tessilarte.it
Thomas distr. Sambonet
Tel. 0321879711
www.sambonet.it
Viola Argenti
www.violaargenti.com
Villeroy & Boch
Tel. 0265584928
www.villeroy-boch.com
Wedgwood distr. WWRD
Tel. 0291321493
www.wedgwood.com
Zafferano
Tel. 0422470344
www.zafferanoitalia.com
Zara Home
www.zarahome.it

LA CUCINA ITALIANA

Proprietà letteraria e artistica riservata ©2011 by Editrice Quadratum S.p.A.
P.zza Aspromonte 13 - 20131 Milano
Direzione e redazione: tel. 02/70642.1 - Fax 02/70638544
E-mail: cucina@quadratum.it; website: www.lacucinaitaliana.it

ABBONAMENTI
Italia: € 37,00 (+ € 1,90 come contributo per spese di spedizione) annuale
Estero: via superficie € 88,00 annuale - via aerea € 130,00 annuale
MODALITÀ DI ABBONAMENTO
Tramite Internet all'indirizzo: www.abbonamenti.it, via fax allo 030/3198202. Il pagamento può essere effettuato con c/c postale n. 77003101 intestato a: Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia Srl Abbonamenti, con carte di credito American Express, CartaSi, Diners, Visa

SERVIZIO INFORMAZIONI E SEGRETERIA ABBONATI
Da lunedì a venerdì dalle 8.30 alle 18.00, tel. 02/66814363 (per Milano e provincia), 199111999 (per il resto d'Italia); fax 030/3198202, e-mail: abbonamenti@mondadori.it
Titolare trattamento dati D. Lgs. 196/2003: Editrice Quadratum S.p.A. P.zza Aspromonte 13, 20131 Milano.
Responsabile trattamento dati abbonamenti: Press-Di Srl
Ufficio privacy, via Cassanese 224, 20090 Segrate (Milano)

SERVIZIO ARRETRATI E CUSTODIE
Per informazioni: tel. 02/70642280; e-mail: arretrati@quadratum.it
Copia arretrata € 12 incluse le spese di spedizione;
custodia per 12 numeri € 14,90 incluse le spese di spedizione.

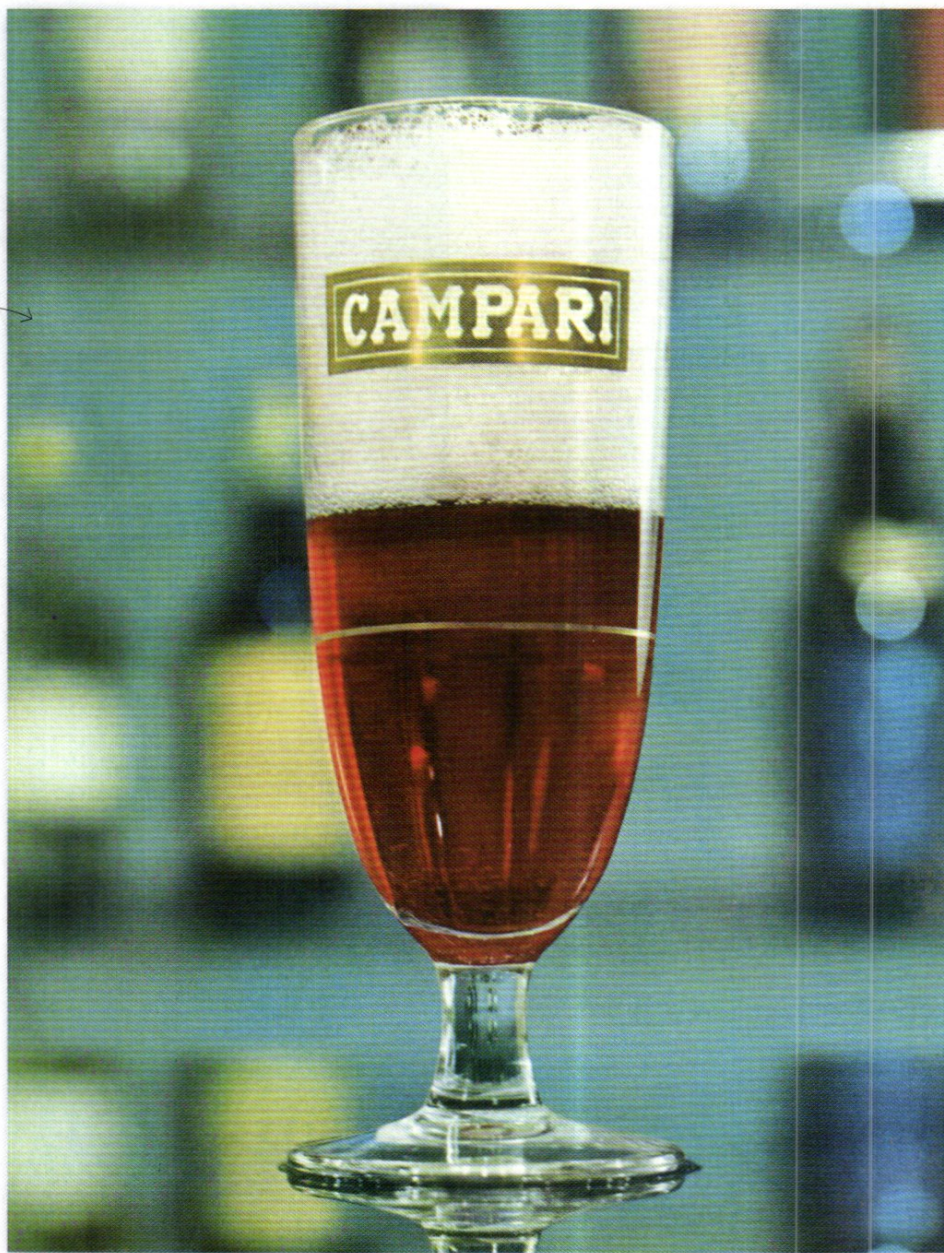
Concessionaria esclusiva di pubblicità
Il Sole 24 ORE S.p.A. - System
Direttore Generale Gianni Vallardi
Direzione e Amministrazione
Via Monte Rosa, 91, 20149 Milano, Tel. 02 3022.1/.3837/.3807,
Fax 02 3022.3214, e-mail: direzionegeneralesystem@ilsole24ore.com
Filiali
Milano e Lombardia: 20016 Pero (Milano), Via Pisacane, 1, Tel. 02 3022.3842/.3859, Fax 02 3022.3951, filiale.milanoelombardia@ilsole24ore.com - **Emilia-Romagna e Marche:** 40126 Bologna, Via Goito, 13, Tel. 051 6575.1/962/963, Fax 051 239717, filiale.bologna@ilsole24ore.com **Nord-Ovest:** 10129 Torino, C.so Galileo Ferraris, 108, Tel. 011 5139811, Fax 011 593846, filiale.torinoenordovest@ilsole24ore.com - **Triveneto:** 35137 Padova, Gall. Borromeo, 4, Tel. 049 655288, Fax 049 655612, filiale.triveneto@ilsole24ore.com
Centro: 00185 Roma, P.zza dell'Indipendenza, 23 B/C, Tel. 06 3022.6100, Fax 06 6786715, filiale.centro@ilsole24ore.com - **Sud:** 00185 Roma, P.zza dell'Indipendenza, 23 B/C, Tel. 06 3022.6110, Fax 06 3022.6162, filiale.sud@ilsole24ore.com
Estero: 20016 Pero (Milano), Via Pisacane, 1, Tel. 02 3022.3809/.3527, Fax 02 3022.3619, internationaladvertisingdivision@ilsole24ore.com
Uffici
Genova: 16121 Via Fieschi, 3/15, Tel. 010 586263/5531905, Fax 010 581478, filiale.torinoenordovest@ilsole24ore.com
Firenze: 50122 P.zza dei Peruzzi, 4, Tel. 055 238521, Fax 055 2396232, filiale.torinoenordovest@ilsole24ore.com - **Napoli:** 80138 C.so Umberto I, 7, Tel. 081 5471111, Fax 081 5529711, filiale.sud@ilsole24ore.com

Fotolito: Lito Scan Bencetti, Via Gallarate 116, Milano.
Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio.
Distribuzione per l'Italia: Messaggerie Periodici Me.Pe. SpA, Via E. Bugatti, 15 - 20142 Milano. **Distribuzione estero:** Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E - Agenzia Italiana di Esportazione S.p.A, Via Manzoni, 12, 20089 Rozzano (Milano), Tel. 02 5753911, Fax 02 57512606, www.aie-mag.com
Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15-6-1951.
Testi e fotografie, anche se non pubblicati, non si restituiscono.

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Richiesto per il 2011 Accertamento Diffusione Stampa

ANNAMARIA TESTA
Pubblicitaria e saggista, si occupa di comunicazione e creatività. Insegna all'Università Bocconi di Milano. Per noi sceglie e commenta ogni mese le pubblicità più significative uscite su *La Cucina Italiana* 50 anni prima.

Il fascino démodé dell'aperitivo

La pubblicità qui accanto è tratta dal numero di dicembre 1961. Nello stesso mese, ricette, regali e addobbi di Natale, giorno in cui "le famiglie si riuniscono e tutto il freddo dell'inverno rimane fuori dalle case scintillanti di luce gioiosa".

Ecco il bicchiere di Campari che si staglia a tutta pagina, perfettamente a fuoco su un fondo di bottiglie sfuocate perse in un verde petrolio, il colore complementare che esalta l'inconfondibile rosso del bitter. Foto bellissima, tanto da non aver bisogno di parole, per tempi in cui non esisteva ancora Photoshop. Oggi verrebbe voglia, sia con l'illuminazione sul set sia col fotoritocco, di esaltare le dominanti rosse, le luci e le trasparenze del bicchiere. Ma il bicchiere sarebbe diverso: un tumbler basso con ghiaccio e una fetta d'arancia, e magari un leggero *frozen effect*. E l'altissima schiuma del selz? Roba d'altri tempi.

illustrazione Karin Kellner/2DM